Downloaded from www.vandenborre.be

SINCE 1908

Solis

# SMART GRILL PRO

Typ/Type/Tipo 823

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
User Manual

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ GERÄTEBESCHREIBUNG

1 Deckel in gebürstetem Edelstahl

2 Kontroll-Leuchten
„POWER“ (rot = Aufheizen) und „READY“ (grün = betriebsbereit)

3 Temperaturregler zum Einstellen von
toasten (=SANDWICH) bis grillen (= SEAR)

4 Wärmeisolierter Metallgriff

5 Obere, aufklappbare und antihaftbeschichtete Grillplatte mit Gelenkbefestigung, passt sich der Höhe des Grillguts an

6 Untere Grillplatte mit Antihaftbeschichtung für gesundes Kochen ohne Öl

7 Rundung, damit das austretende Fett ablaufen kann

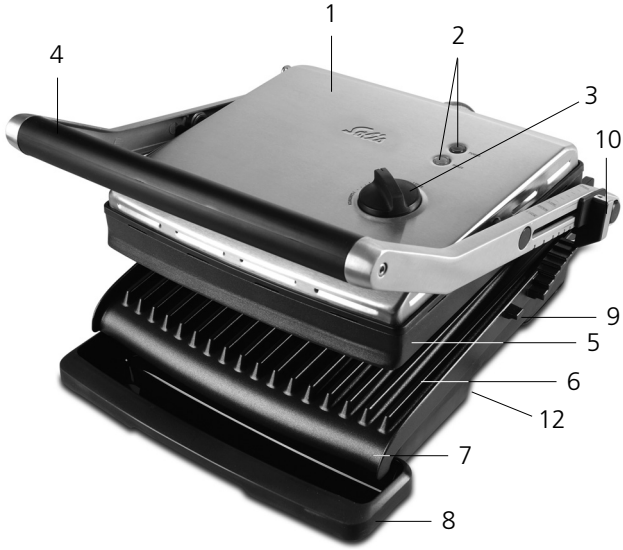
8 Fettauffangschale, kann zur leichten Reinigung abgenommen werden

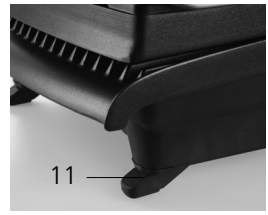
9 2200 Watt Heizelement

10 Clip zur Höheneinstellung der oberen Grillplatte – ideal zum Grillen von empfindlichen Speisen wie Fisch oder zum Überbacken.
7 verschiedene Höhen können fixiert werden.

11 Aufklappbare Standfüsse zum Verstellen des Grillplatten-Neigungswinkels

12 Kabelaufwicklung zum Aufrollen des Netzkabels



Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihres Kontaktgrills diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät kennenlernen und sicher bedienen können. Wir empfehlen, diese Anleitung sorgfältig aufzubewahren und gegebenenfalls bei Weitergabe des Gerätes auch dem neuen Besitzer auszuhändigen.**

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind zu Ihrer eigenen Sicherheit folgende Vorsichts-Massnahmen zu beachten:

1. Um einen Stromschlag zu vermeiden, dürfen weder der Kontaktgrill noch das Stromkabel und der Netzstecker mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen.
2. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
3. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen, damit es nicht heruntergezogen werden kann. Achten Sie darauf, dass es nicht mit heissen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper bzw. mit dem Kontaktgrill selbst in Kontakt kommt.
4. Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen platzieren.
5. Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen und nichts auf das Netzkabel stellen.
6. Wir empfehlen, mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel zu benutzen. Kontaktgrill nicht direkt unter eine Steckdose stellen.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
8. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät ausser Betrieb oder unbeaufsichtigt ist, oder wenn es gereinigt werden soll. Wir empfehlen den Einsatz eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Sicherheitsschalter), um einen zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu gewährleisten. Es ist ratsam, einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von maximal 30 mA zu verwenden. Fachmännischen Rat erhalten Sie bei Ihrem Elektriker.
9. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, am Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
10. Bei unsachgemässem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr!
11. Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es aus dem Wasser nehmen.
12. Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser fallen könnte. (z.B. neben Spülbecken.)

Downloaded from www.vandenborre.be

13. Gerät auf einen festen, ebenen und trockenen Untergrund stellen, damit es stabil steht und nicht herunterfallen kann.
14. Gerät so platzieren, dass es keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
15. Niemals scharfe oder spitze Gegenstände und Werkzeug in die Geräteöffnungen stecken. Das Gerät könnte beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag!
16. Gerät nicht schütteln oder umplatzieren während es in Gebrauch ist.
17. Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwenden. Nur mitgeliefertes Zubehör benutzen, falsches Zubehör kann zur Beschädigung des Geräts führen.
18. **Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.**
19. Prüfen Sie Ihren Kontaktgrill vor jedem Gebrauch.
20. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder sonstwie beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch sondern geben Sie das Gerät bei SOLIS oder bei einer von SOLIS autorisierten Servicestelle ab, um es zu überprüfen, reparieren oder mechanisch und elektrisch instand setzen zu lassen.
21. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten (auch Kinder) oder unwissende und unerfahrende Personen dürfen den Kontaktgrill nicht benutzen, ausser sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder von dieser genau instruiert, wie das Gerät zu benutzen ist.

Downloaded from www.vandenborre.be

22. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Kontaktgrill spielen.
23. Das Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren benutzt werden, ebenso von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. von unwissenden und unerfahrenen Personen, wenn sie genau über die sichere Anwendung des Kontaktgrills informiert und die möglichen Gefahren verstanden haben.
24. Kinder dürfen mit dem Kontaktgrill nicht spielen.
25. Die Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern vorgenommen werden, die jünger als 8 Jahre sind.
26. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
27. ⚠ **Achtung: Heisse Oberflächen!** Das Gerät und die zugänglichen Oberflächen werden während des Betriebs sehr heiss!
28. Gerät nie mit einer Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Dies sollten Sie beim Gebrauch des Smart Grill Pro besonders beachten:

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber sowie die Schutzfolie um den Netzstecker. Stromschlaggefahr!
- Platzieren Sie den Grill nie am Rand eines Tisches oder einer Arbeitsfläche, damit er nicht herunterfallen kann. Die Oberfläche muss genügend gross, hitzebeständig, trocken, eben und sauber sein. Deshalb Grill niemals z.B. in ein Spülbecken oder auf eine Tischdecke stellen.
- Stellen Sie den Grill nicht auf oder neben einen Gasofen oder –brenner bzw. einen Elektroherd.
- Der Deckel und die Aussenteile des Grills werden bei Gebrauch heiss! Der Grill muss deshalb mindestens 20 cm Abstand haben zu Vorhängen, Wänden, Möbeln oder anderen hitzeempfindlichen oder entflammbaren Oberflächen.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit sehr heiss! Bitte nicht berühren, bis es komplett abgekühlt ist.
- Stellen Sie vor Inbetriebnahme immer sicher, dass der Smart Grill Pro komplett zusammengebaut ist.
- Stellen Sie nie etwas auf den Gerätedeckel – auch nicht wenn dieser geschlossen und das Gerät verstaut ist.
- Zum Ausschalten Temperaturregler immer auf die Position „SANDWICH“ stellen und Netzstecker ziehen. Gerät vor dem Reinigen, Transportieren oder Verstauen immer erst abkühlen lassen!
- Achten Sie auf Hygiene und reinigen Sie den Grill nach jeder Benutzung wie in der Rubrik „Reinigung“ beschrieben.

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ VOR DER INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber von Ihrem Smart Grill Pro. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch die Grillplatten sauber und trocknen Sie sie anschliessend. Sollten Sie beim ersten Gebrauch eine leichte Rauchentwicklung beobachten, so ist dies normal und verschwindet nach kurzer Zeit.
- Mit dem SOLIS Smart Grill Pro können Sie sowohl Fleisch und Gemüse grillen als auch Sandwiches oder Focaccias toasten bzw. überbacken. Zum Überbacken können Sie mit dem Clip für die Höheneinstellung den Deckel in sieben verschiedenen Positionen fest arretieren, so dass der Deckel nicht aufliegt sondern genau über den Speisen schwebt.

# ▲ INBETRIEBNAHME

## BENUTZUNG ALS GRILL

1. Positionieren Sie den Grill auf einer genügend grossen Arbeitsfläche, die trocken, eben und hitzeunempfindlich ist. Die obere Grillplatte sollte geschlossen, der Clip für die Höheneinstellung auf der Position „OPEN“ stehen. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose, das rote Funktionslicht „POWER“ leuchtet auf und zeigt an, dass die Grillplatten aufheizen.
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf die Position „SEAR“, damit das Gerät in höchster Stufe aufheizt.
3. Während der Aufheizphase können Sie das Grillgut vorbereiten. Rezeptvorschläge finden Sie am Ende dieser Anleitung.
4. Sobald das grüne Funktionslicht „READY“ aufleuchtet, sind die Grillplatten optimal vorgeheizt. Öffnen Sie die obere Grillplatte mit dem wärmeisolierten Griff und legen Sie das Grillgut ein. Achten Sie darauf, dass die Speisen möglichst weit hinten auf der Grillplatte liegen.
5. **Hinweis:** Mit dem SOLIS Smart Grill Pro können Sie bei geschlossenem und offenem Deckel grillen. Die Rippen der Grillplatten verleihen dem Grillgut die typischen Grillrost-Streifen.
6. Wenn Sie bei geschlossenem Deckel grillen wollen, schliessen Sie die obere Grillplatte mit dem Griff und drücken Sie sie nach unten, dank der Gelenkbefestigung passt sich die Höhe dem Grillgut an und sorgt für gleichmässiges Grillieren. Lassen Sie Ihre Speisen wie gewünscht grillen.
7. Sobald Sie das Grillgut entnehmen wollen, öffnen Sie die obere Grillplatte mit dem wärmeisolierten Griff. Heben Sie das Grillgut mit einer Holzzange oder einem Holzlöffel ab. Verwenden Sie dazu niemals Metallgabeln oder ein Messer, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen könnte.

Downloaded from www.vandenborre.be

## BENUTZUNG ALS SANDWICH-TOASTER

1. Positionieren Sie den Grill auf einer genügend grossen Arbeitsfläche, die trocken, eben und hitzeunempfindlich ist. Die obere Grillplatte sollte geschlossen, der Clip zur Höhenverstellung auf der Position „OPEN" sein. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose, das rote Funktionslicht „POWER" leuchtet auf und zeigt an, dass die Grillplatten aufheizen.
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf die Position „SANDWICH", damit das Gerät aufheizt.
3. Während der Aufheizphase können Sie das Sandwich vorbereiten. Rezeptvorschläge finden Sie am Ende dieser Anleitung.
4. Sobald das grüne Funktionslicht „READY" aufleuchtet, sind die Grillplatten optimal vorgeheizt. Öffnen Sie die obere Grillplatte mit dem wärmeisolierten Griff und legen Sie das Sandwich ein. Achten Sie darauf, dass das Sandwich möglichst weit hinten auf der Grillplatte liegt.
5. Entscheiden Sie, ob Sie das Sandwich bei geschlossenem oder offenem Deckel toasten wollen. Wenn das Sandwich geschlossen getoastet werden soll, drücken Sie die obere Grillplatte nach unten auf den Toast. Dank der Gelenkbefestigung passt sich die Höhe dem Sandwich an und sorgt für gleichmässiges Toasten. Lassen Sie Ihr Sandwich wie gewünscht toasten, ca. 5 bis 8 Minuten, je nach Brotsorte und Füllung.
6. Hinweis: Mit dem SOLIS Smart Grill Pro können Sie bei geschlossenem und offenem Deckel toasten. Die Rippen der Grillplatten verleihen dem Toast die typischen Grillrost-Streifen.
7. Sobald Sie den Toast entnehmen wollen, öffnen Sie die obere Grillplatte mit dem wärmeisolierten Griff. Heben Sie den Toast mit einer Holzzange oder einem Holzlöffel ab. Verwenden Sie dazu niemals Metallgabeln oder ein Messer, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen könnte.

## SO BENUTZEN SIE DIE REGULIERBARE HÖHENEINSTELLUNG

Mit dem Clip für die Höheneinstellung können Sie genau festlegen, in welcher Höhe die obere Grillplatte fixiert werden soll. Mit dieser Vorrichtung können Sie auch empfindliche Speisen wie z. B. Fisch zubereiten, ohne sie zu zerdrücken. Und natürlich können Sie die Höheneinstellung zum Überbacken von Toasts benutzen und immer dann, wenn das Gewicht der Grillplatte dem Grillgut nicht zuträglich ist.

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf „SEAR" oder „SANDWICH", je nach Gericht. Das rote Funktionslicht „POWER" leuchtet auf.
2. Sobald das grüne Funktionslicht „READY" aufleuchtet, öffnen Sie den Deckel und legen Grillgut oder Toast auf die untere Grillplatte.

Downloaded from www.vandenborre.be

3. Bewegen Sie den Clip für die Höhenverstellung nach hinten, bevor Sie den Deckel wieder senken. Je weiter Sie den Clip von sich weg schieben, desto höher wird die obere Grillplatte fixiert. Die niedrigste Position ist „LOW“, die höchste „HIGH“. Sie können 7 verschiedene Höhen einstellen.

4. Schliessen Sie nun die obere Grillplatte vorsichtig, bis sie auf der eingestellten Höhe verbleibt.

5. Von der oberen Grillplatte geht nun ebenfalls Hitze aus und bringt z.B. Käse zum Schmelzen. Wie lange Sie die Speisen im Grill lassen, hängt von den Zutaten und den eigenen Vorlieben ab. Am Ende dieser Anleitung finden Sie Rezeptvorschläge.

- **Hinweis:** Dadurch, dass der Clip in geöffneter Position vorwärts oder rückwärts geschoben wird, kann die Höheneinstellung reguliert und fixiert werden. 7 unterschiedliche Höhen sind einstellbar.
- Die Position „LOCK“ sollte gewählt werden, wenn das Gerät nach dem Reinigen verstaut werden soll. Die Position „OPEN“ sollte immer eingestellt sein, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- **Achtung: Der Clip der Höheneinstellung sollte sich während des Gebrauchs, wenn sich Speisen zwischen den Grillplatten befinden, niemals in der „LOCK“-Position befinden.**

Downloaded from www.vandenborre.be

## BENUTZUNG DER AUFKLAPPBAREN STANDFÜSSE

- Ihr SOLIS Smart Grill Pro ist mit rutschfesten und aufklappbaren Standfüssen ausgestattet. Wenn Sie diese aufklappen, verändert sich der Neigungswinkel der Grillplatte, was besonders praktisch ist, wenn Sie z.B. Würstchen grillen, da diese dann nicht nach vorne rollen können. Der Winkel ist trotzdem noch so konzipiert, dass das Speisefett ungehindert abfliessen kann.

## BENUTZUNG DES TEMPERATURREGLERS

- Der Temperaturregler ist stufenlos verstellbar, die minimale Hitze wird auf der Position "SANDWICH" produziert, ideal zum Toasten von Sandwiches und anderen Brotsorten, die maximale Hitze entsteht auf der Position "SEAR", welche wir für das Grillen von Fleisch und anderen Lebensmitteln empfehlen.

Downloaded from www.vandenborre.be

# TIPPS ZUM OPTIMALEN GRILLEN

- Wir empfehlen, zum Grillen Fleischstücke zu verwenden, die so dick sind, dass Sie bei geschlossenem Deckel fest auf der unteren Grillplatte aufliegen und zugleich die obere Grillplatte berühren.
- Folgende Fleischsorten sind ideal zum Grillen mit dem SOLIS Smart Grill Pro:

  **Rind** Rumpsteak, Rib Eye Steak, Lendensteak, Filet

  **Lamm** Filet, Kotelett, Lende, Lammhüftsteak oder Lammkeulenscheiben

  **Schwein** Lende, Spare Ribs, Filet, Kotelett
- Sollten Sie etwas weniger zartes Fleisch grillen wollen, wie z.B. Schweinehalsgrat, sollten Sie dieses für einige Stunden in eine Marinade aus Wein oder Essig legen.
- Sollten Sie mariniertes Fleisch grillen wollen – egal ob von Ihnen mariniert oder bereits in der Marinade gekauft – bitte die Marinade vor dem Grillen mit Küchenpapier abtupfen. Einige Marinaden enthalten einen hohen Zuckeranteil, der auf der Grillplatte verschmort.
- Lassen Sie das Fleisch nie zu lange auf dem Grill – sogar Schweinefleisch ist leckerer, wenn es noch rosa und saftig serviert wird.
- Stechen Sie nie mit einer Gabel in das Fleisch oder schneiden Sie es nicht während des Grillens. Dadurch entweicht Fleischsaft, und Ihr Grillgut wird trocken und zäh.
- Wenn Sie Fisch grillen, entfernen Sie diesen am Ende mit einem hitzebeständigen Plastikspatel.
- Wenn Sie Würstchen vorher abbrühen, müssen sie vor dem Grillen nicht mehr eingestochen werden.

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ GRILL-RICHTLINIEN

- Grillen mit einem Kontaktgrill ist gesund und zeitsparend. Die unten genannten Grillzeiten sind lediglich Richtlinien und variieren natürlich je nach Dicke des Grillguts und persönlichen Vorlieben.
- Wir empfehlen, kein Fleisch mit dicken Knochen zu verarbeiten, wie z.B. T-Bone Steaks.

| FLEISCHTYP | GRILLZEIT |
|---|---|
| Lendensteak vom Rind | 3 Minuten für „medium“,<br>5 - 6 Minuten für „gut durch“ |
| Minuten-Steak vom Rind | 1 – 2 Minuten |
| Hamburger-Frikadellen vom Rind | 4 – 6 Minuten |
| Schweinefilet | 4 – 6 Minuten |
| Schweinelende | 4 – 6 Minuten |
| Lammlende | 3 Minuten |
| Lammkotelett | 4 Minuten |
| Hähnchenbrustfilet | 6 Minuten bzw. bis<br>es durchgebraten ist |
| Hähnchenkeulen | 4 – 5 Minuten bzw. bis<br>sie durchgebraten sind |
| Würstchen, dünn | 3 – 4 Minuten |
| Würstchen, dick | 6 – 7 Minuten |
| Sandwich oder Focaccia | 3 – 5 Minuten bzw. bis<br>sie goldbraun sind |
| Gemüsescheiben, ca. 1 cm dick | 3 – 5 Minuten |
| Fischfilet | 2 – 4 Minuten |
| Fisch-Hacksteak | 3 – 5 Minuten |
| Tintenfisch | 3 Minuten |
| Garnelen | 2 Minuten |
| Kamm-Muscheln | 1 Minute |

Downloaded from www.vandenborre.be

## TIPPS, WIE MAN FESTSTELLT, WIE DURCHGEBRATEN DAS GRILLGUT IST

- Englisch – blutig (Rare)

  Nur wenige Minuten pro Seite grillen, je nach Dicke. Nur einmal wenden. Beim Drucktest mit dem Bratenwender in der Mitte muss das Fleisch noch sehr weich sein und dem Druck nachgeben. Ein Fleischthermometer zeigt bei einem blutigen Steak eine Temperatur zwischen 55 °C - 60 °C an.

- Medium englisch (Medium rare)

  Eine Seite grillen bis der Fleischsaft auf der oberen Seite sichtbar wird. Wenden. Andere Seite grillen bis auch hier der Fleischsaft auf der oberen Seite sichtbar wird. Ein medium-blutiges Steak muss sich beim Drucktest mit dem Bratenwender in der Mitte weich anfühlen und dem Druck nachgeben. Ein Fleischthermometer zeigt bei einem medium-blutigen Steak eine Temperatur zwischen 60 °C - 65 °C an.

- Medium

  Eine Seite grillen bis sich der Fleischsaft auf der oberen Seite sammelt. Wenden. Andere Seite grillen, bis der Fleischsaft auf der oberen Seite sichtbar wird. Ein medium-gegrilltes Steak geht beim Drucktest mit dem Bratenwender sofort in seine ursprüngliche Form zurück. Ein Fleischthermometer zeigt bei einem medium-gegrillten Steak eine Temperatur von 65 °C - 70 °C an.

- Medium durch (Medium well)

  Eine Seite grillen bis sich der Fleischsaft auf der oberen Seite sammelt. Wenden. Andere Seite grillen, bis sich der Fleischsaft auf der oberen Seite sammelt. Hitze reduzieren und so lange grillen, bis sich das Steak beim Drucktest mit dem Bratenwender fest anfühlt. Ein Fleischthermometer zeigt bei einem medium durchgegrillten Steak eine Temperatur von 70 °C - 75 °C an.

- Gut durch (Well done)

  Eine Seite grillen bis sich der Fleischsaft auf der oberen Seite sammelt. Wenden. Andere Seite grillen, bis sich der Fleischsaft auf der oberen Seite sammelt. Hitze reduzieren und so lange grillen, bis sich das Steak beim Drucktest mit dem Bratenwender sehr fest anfühlt. Ein Fleischthermometer zeigt bei einem well donegegrillten Steak eine Temperatur von 75 °C - 80 °C an.

Downloaded from www.vandenborre.be

## TIPPS FÜR DAS TOASTEN VON SANDWICHES

- Brot

  Sie können viele verschiedene Brotsorten toasten: Weissbrot, Vollkornbrot, Rosinenbrötchen, Bauernbrot etc.. Der SOLIS Smart Grill Pro ist ideal zum Toasten von italienischen Focaccias, türkischem Brot oder Baguettes. Bei süssem Gebäck und Brot wie Rosinenbrötchen ist Vorsicht mit der Toastzeit geboten, denn der Zuckergehalt lässt das Gebäck schneller braun werden.

  Ideal ist natürlich auch das klassische Toastbrot, das alleine, belegt oder mit Füllung getoastet bzw. überbacken werden kann. Ein Tipp: Versuchen Sie türkisches Brot mit Konfitüre zu toasten – eine leckere Alternative zum klassischen Frühstücksbrot!

- Füllungen

  Wenn Sie Früchte verwenden wollen, nehmen Sie vorgekochtes Obst oder Dosenobst, da frische Früchte beim Erhitzen viel Saft absondern.

  Vorsicht ist geboten, wenn Sie in Füllungen mit Käse, Tomaten oder Konfitüre beissen: Die Hitze wird in diesen Zutaten gespeichert und können Ihnen den Mund verbrennen!

- Fettfreie Gerichte

  Dank der Antihaftbeschichtung ist es nicht nötig, Butter oder Margarine auf die Aussenseiten der Sandwiches zu streichen.

Downloaded from www.vandenborre.be

## ▲ REINIGUNG UND PFLEGE

- Vor der Reinigung ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den SOLIS Smart Grill Pro fast komplett abkühlen. Wenn der Grill noch ganz leicht warm ist, wird die Reinigung für Sie leichter. In jedem Fall sollten Sie Ihren Grill nach jedem Gebrauch reinigen, damit keine Speisereste einbrennen können.
- Wischen Sie **die Grillplatten** mit einem feuchten Tuch oder Küchenpapier ab. Für hartnäckige, eingebrannte Speisereste empfehlen wir, etwas Spülwasser auf die entsprechenden Stellen zu träufeln, kurz einwirken zu lassen und dann mit einem nicht-kratzenden Schwamm oder einer Nylon-Spülbürste zu entfernen.
- Die **Aussenseiten des Smart Grills** mit einem feuchten Tuch und ggf. mit etwas Spülmittel zu reinigen.
- Die **abnehmbare Fettauffangschale** entfernen und in warmem Spülwasser mit einem weichen, nicht kratzenden Schwamm reinigen. Anschliessend sorgfältig trocknen. Die Fettauffangschale kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- **Reinigen Sie das Gerät und Teile des Geräts niemals mit aggressiven, kratzenden Reinigungsmitteln oder Lösungsmittel, Backofensprays, Scheuerlappen oder Azeton bzw. Alkohol. Auch spitze Geräte oder Metall fernhalten. Die Antihaftbeschichtung könnte beschädigt und das Gerät verkratzt werden!**
- **Tauchen Sie den Kontaktgrill niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten!**

## ▲ AUFBEWAHRUNG

- **Achtung: Nur ein sauberes und komplett trockenes Gerät wegpacken!**

1. Den Clip der Höheneinstellung bei geschlossenem Gerät in die Position „LOCK“ bringen, die beiden Grillplatten sind nun verschlossen.
2. Die saubere Fettauffangschale anbringen.
3. Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung am Geräteboden.
4. Lagern Sie das Gerät an einem dunklen, trockenen Platz.

- **Achtung: Wenn Sie den Grill transportieren, sollten Sie die Fettauffangschale abnehmen. Gerät nie an der Fettauffangschale festhalten!**

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ ENTSORGUNG

EU 2002/96/EC

Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie 2002/96/EC

Das Gerät darf nach Gebrauch nicht als normaler Haushaltsabfall entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Abfallsammelstelle oder einem Händler gebracht werden, der es fachgerecht entsorgt. Die getrennte Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten vermeidet im Gegensatz zur nicht fachgerechten Entsorgung mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit und ermöglicht die erneute Nutzung und Rezyklierung der Komponenten mit bedeutenden Energie- und Rohstoffeinsparungen. Um die Verpflichtung zur ordnungsgemässen Entsorgung des Geräts deutlich hervorzuheben, ist es mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

SOLIS behält sich das Recht vor, jederzeit technische und optische Veränderungen sowie der Produktverbesserung dienliche Modifikationen vorzunehmen.

**SOLIS HELPLINE:**

**044 874 64 14**

(Nur für Kundinnen und Kunden in der Schweiz)

Dieser Artikel zeichnet sich durch Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus. Sollte aber trotzdem einmal eine Funktionsstörung auftreten, rufen Sie uns einfach an. Oftmals lässt sich nämlich eine Panne mit dem richtigen Tipp oder Kniff unkompliziert und einfach wieder beheben, ohne dass Sie das Gerät gleich zur Reparatur einschicken müssen. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

**Solis of Switzerland AG**
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Schweiz
Telefon +41 44 874 64 54 • Telefax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ TECHNISCHE ANGABEN

| | |
|---|---|
| Modell-Nr. | BGR200EX, Typ 823 |
| Produktbezeichnung | Kontaktgrill |
| Spannung/Frequenz | 220-240V~ / 50 Hz |
| Leistung | 1850 - 2200 Watt |
| Abmessungen | ca. 34,5 x 16,5 x 38,5 cm |
| Gewicht | ca. 5,9 kg |

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

# Rezepte

**20** Grill-Rezepte

**30** Sandwich-Rezepte

Downloaded from www.vandenborre.be



## DOWN-UNDER BURGER

- Für 4 Portionen

  *500 g Rinderhack*

  *1 Tasse Brotbrösel*

  *1 kleine Zwiebel, geschält und in feine Würfel geschnitten*

  *1 Teelöffel kleingehackter oder gepresster Knoblauch*

  *1 Esslöffel Petersilie, kleingehackt oder getrocknet*

  *1 Ei, leicht geschlagen*

  *6 Speckscheiben*

  *6 Hamburger-Brötchen*

  *250 g Rote Beete aus der Dose, in Scheiben geschnitten und abgetropft*

  *2 Strauchtomaten, in dünne Scheiben geschnitten*

  *Tomatensauce bzw. Ketchup*

  *6 Cheddar-Käsescheiben*

  *¼ Eisbergsalat, klein geschnitten*

- Zubereitung

1. SOLIS Smart Grill Pro auf der Position „SEAR" vorheizen und abwarten, bis das grüne Kontrolllicht „READY" aufleuchtet.
2. Rinderhack, Brotbrösel, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und das Ei in einer grossen Schüssel miteinander vermengen. Vier Burger formen und beiseite legen.
3. Burger auf die untere, heisse Grillplatte legen und die obere Grillplatte auf die Burger herabsenken. Die Höheneinstellung so vornehmen, dass die obere Grillplatte knapp über den Burgern liegt. 4 – 5 Minuten grillen.
4. Speck auf den Grill legen. Die Innenseiten der Hamburger-Brötchen leicht mit Butter oder Margarine bestreichen.
5. Einen fertig gegrillten Burger auf das Unterteil des Brötchens legen, mit Speck, Rote-Beete, Tomate, Ketchup oder Tomatensauce und Käsescheibe belegen, mit Salat garnieren und das Oberteil des Brötchens als Abschluss daraufsetzen.

Downloaded from www.vandenborre.be



## TERIYAKI HÄHNCHEN-FILETS

- Für 4 Portionen

  *4 halbe Hähnchenbrust-Filets*

  *1 Esslöffel Mirin (süsser japanischer Reiswein)*

  *2 Esslöffel Soja-Sauce*

  *2 Teelöffel feinkörniger Zucker*

  *2 Teelöffel Koch-Sake*

  *Zum Servieren:*

  *Zitronenstücke*

  *Gedämpfter Reis*

  *Grüner Salat*

- Zubereitung

1. SOLIS Smart Grill Pro auf der Position „SEAR“ vorheizen und abwarten, bis das grüne Kontrolllicht „READY“ aufleuchtet.
2. Mirin, Soja-Sauce, Zucker und Sake mischen. Die Hähnchenbrüste in eine Edelstahl-Kasserolle legen und mit der Marinade begiessen. 30 Minuten ziehen lassen.
3. Hähnchen mit Küchenpapier abtupfen und auf die vorgeheizte, untere Grillplatte legen und obere Grillplatte absenken.
4. 4 - 5 Minuten grillen, bis das Hähnchen gar ist.
5. Hähnchen vom Grill nehmen und noch weitere 5 Minuten ziehen lassen, bevor Sie es auf einem Reisbett servieren. Garnieren Sie den Teller mit Zitronenstücke, und begleiten Sie die Mahlzeit mit einem grünen Salat.

Downloaded from www.vandenborre.be



## LAMM-KEBAB MIT OREGANO

- Für 4 Portionen

*1 Esslöffel Olivenöl*

*1 Esslöffel Zitronensaft*

*1 Esslöffel getrocknete Oregano-Blätter*

*1 Teelöffel gehackter oder frisch durch die Knoblauchpresse gedrückter Knoblauch*

*500 g mageres Lammfleisch, ohne Knochen und in 3 cm grosse Würfel geschnitten*

*Frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer*

*4 Kebab-Spiesse*

- Zubereitung

1. SOLIS Smart Grill Pro auf der Position „SEAR“ vorheizen und abwarten, bis das grüne Kontrolllicht „READY“ aufleuchtet.
2. Olivenöl mit Zitronensaft, Oregano und dem Knoblauch in einer grossen Schüssel vermischen. Die Lammwürfel dazugeben und 30 Minuten ziehen lassen. Dann die Lammwürfel auf die Spiesse stecken.
3. Jeden Kebab-Spiess grosszügig mit Pfeffer würzen und auf die untere Grillplatte legen.
4. Die obere Grillplatte vorsichtig absenken und 4 – 5 Minuten grillen.
5. Mit frischem, knusprigem Brot und einem Griechischen Salat (grüner Salat, schwarze Oliven und Feta-Ziegenkäse-Stücke) servieren.

Downloaded from www.vandenborre.be



## BABY-OKTOPUS MIT CHILI UND KNOBLAUCH

- Für 4 Portionen

*750g Baby-Oktopus, schon gesäubert*

*2 Esslöffel Olivenöl*

*1 Esslöffel süsse Thai-Chili-Sauce*

*Saft und geriebene Schale einer Limette*

*1 Teelöffel gehackter oder frisch durch die Knoblauchpresse gedrückter Knoblauch*

*Frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer*

*Zum Garnieren:*

*Zitronenstücke, Korianderzweige*

*Zum Servieren:*

*Sanft gegarte Vermicelli-Nudeln*

- Zubereitung

1. SOLIS Smart Grill Pro auf der Position „SEAR“ vorheizen und abwarten, bis das grüne Kontrolllicht „READY“ aufleuchtet.
2. In einer grossen Schüssel den Oktopus mit Öl, Chili-Sauce, Limettensaft und -schale und Knoblauch gut mischen. Mit Pfeffer würzen.
3. Marinierten Oktopus auf die untere Grillplatte geben, obere Grillplatte absenken. 3 Minuten grillen.
4. Oktopus vom Grill nehmen und in einem tiefen Teller oder Schale auf die Vermicelli-Nudel legen und mit Limettenscheiben und Koriander garnieren.

Downloaded from www.vandenborre.be



## MARINIERTES STEAK IM NEW YORK STYLE

- Für 4 Portionen

  *1 Tasse / 250ml Rotwein*

  *2 Esslöffel Olivenöl*

  *1 Esslöffel Dijonsenf*

  *1 Teelöffel gehackter oder frisch durch die Knoblauchpresse gedrückter Knoblauch*

  *4 Rindersteaks, ca. 3 cm dick geschnitten*

- Zubereitung

1. SOLIS Smart Grill Pro auf der Position „SEAR" vorheizen und abwarten, bis das grüne Kontrolllicht „READY" aufleuchtet.
2. In einem verschlossenen Gefäss Wein, Öl, Senf und Knoblauch gut vermischen und schütteln. Legen Sie die Steaks in eine flache Glaskasserolle (nicht Plastik oder Edelstahl!) und giessen Sie die Marinade darüber.
3. Lassen Sie das Fleisch 30 – 60 Minuten ziehen.
4. Fleisch aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier abtupfen, auf die Grillplatte legen und 3 Minuten grillen, bis es medium-englisch durch ist.
5. Mit Kartoffelpüree und einem knackigen Salat servieren.

Downloaded from www.vandenborre.be



## ATLANTIK-LACHS MIT ESTRAGON-PFEFFERKRUSTE

- Für 4 Portionen

  *2 Esslöffel Olivenöl*

  *2 Esslöffel getrocknete Estragonblätter*

  *Frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer*

  *4 Steaks vom Atlantik-Lachs, pro Steak ca. 180g Gewicht*

  *Zum Garnieren:*

  *Limetten- oder Zitronenscheiben*

  *Zum Servieren:*

  *Bratkartoffel oder gedämpfte Baby-Kartoffel*

- Zubereitung

1. SOLIS Smart Grill Pro auf der Position „SEAR“ vorheizen und abwarten, bis das grüne Kontrolllicht „READY“ aufleuchtet.
2. Mischen Sie das Öl mit Estragon und reichlich schwarzem, grob gemahlenem Pfeffer.
3. Reiben Sie den Lachs von beiden Seiten mit der Gewürzmischung ein und legen Sie ihn auf die untere Grillplatte.
4. Stellen Sie die obere Grillplatte mit der Höheneinstellung so ein, dass sie knapp den Lachs berührt.
5. Grillen Sie den Lachs 2 Minuten, damit er aussen goldbraun und innen rosig-pink ist. Wenn Sie den Fisch besser durch bevorzugen, grillen Sie ihn etwas länger.
6. Fisch mit Plastikspatel vom Grill nehmen und sofort servieren.

Downloaded from www.vandenborre.be



## SCHARFE INGWER-GARNELEN

- Für 4 Portionen

*1 kg Riesen-Garnelen, geschält und mit Schwänzen*

*1 Teelöffel zerdrückten Knoblauch*

*¼ Tasse Soja-Sauce*

*¼ Tasse trockener Weisswein*

*1 Esslöffel fein geschnittener Ingwer*

*350ml süsse Thai-Chili-Sauce*

*Holzspiesse, in Wasser getränkt*

*Zum Servieren:*

*Gedämpfter Jasmin-Reis*

*Sautierter, chinesischer Brokkoli*

- Zubereitung

1. SOLIS Smart Grill Pro auf der Position „SEAR“ vorheizen und abwarten, bis das grüne Kontrolllicht „READY“ aufleuchtet.
2. Die Riesen-Garnelen auf die mit Wasser getränkten Holzspiesse stecken, ca. 4 Garnelen pro Spiess.
3. Die obengenannten Zutaten gut vermischen und über die Spiesse giessen.
4. Spiesse mit Küchenpapier etwas abtupfen und auf die vorgeheizte, untere Grillplatte legen, obere Grillplatte absenken und 2 - 3 Minuten grillen, bis sie rosa und zart sind. Mit gedämpftem Reis und Brokkoli servieren.

Downloaded from www.vandenborre.be



## ZITRONEN-HONIG HÄHNCHEN-SPIESSE

- Für 4 Portionen

*500g Hähnchenbrust-Filet*

*2 Esslöffel Zitronensaft*

*2 Esslöffel Honig*

*2 Teelöffel Sesamsamen*

*1 Teelöffel geriebener Ingwer*

*Holzspiesse, in Wasser getränkt*

*Zum Servieren:*

*Gedämpfter Basmati-Reis*

*Gedämpftes grünes Gemüse*

- Zubereitung

1. SOLIS Smart Grill Pro auf der Position „SEAR“ vorheizen und abwarten, bis das grüne Kontrolllicht „READY“ aufleuchtet.
2. Hähnchenfilet in dünne Streifen schneiden und auf 8 Holzspiesse stecken. Die Spiesse auf den vorgeheizten Grill legen und die obere Grillplatte senken. 3 - 4 Minuten grillen, bis das Fleisch durch ist.
3. Währenddessen Zitronensaft, Honig, Sesamsamen und Ingwer mischen.
4. Fertige Spiesse vom Grill nehmen und auf einem Reisbett zusammen mit dem grünen Gemüse servieren.
5. Giessen Sie die Zitronen-Honig-Marinade über die Hähnchenspiesse.

Downloaded from www.vandenborre.be



## RINDFLEISCH-CHILI-SALAT MIT CASHEWNÜSSEN

- Für 4 Portionen

*500g Rump- oder Lendensteak vom Rind*

*3 milde rote Chilis, gehackt*

*2 Esslöffel Soja-Sauce*

*1 Teelöffel zerkleinerter Ingwer*

*½ Teelöffel zerkleinerter Knoblauch*

*Salatblätter*

*Zum Servieren:*

*½ Tasse gehackte Cashewnüsse*

*Soja-Sauce*

- Zubereitung

1. SOLIS Smart Grill Pro auf der Position „SEAR“ vorheizen und abwarten, bis das grüne Kontrolllicht „READY“ aufleuchtet.
2. Steaks in dünne Streifen schneiden; Chili, Soja-Sauce, Ingwer und Knoblauch miteinander mischen und die Steakstreifen damit marinieren.
3. Steakstreifen auf die heisse untere Grillplatte legen und obere Grillplatte absenken. Jede Seite 1 - 2 Minuten grillen.
4. Salatblätter in einzelne Schalen legen und die fertig gegrillten Steakstreifen darauf legen. Cashewnüsse und Soja-Sauce darüber geben.

Downloaded from www.vandenborre.be



## GRÜNES THAI-CURRY MIT LAMMKOTELETTS

- Für 4 Portionen

  *1 Esslöffel grüne Thai-Currypaste*

  *3 Esslöffel Kokosnuss-Milch*

  *1 Esslöffel gehackter Koriander*

  *12 Lammkoteletts*

  *Zum Servieren:*

  *Gedämpfter Reis und Salat*

- Zubereitung

1. SOLIS Smart Grill Pro auf der Position „SEAR“ vorheizen und abwarten, bis das grüne Kontrolllicht „READY“ aufleuchtet.
2. Currypaste, Kokosnuss-Milch und Koriander vermischen. Über die Lammkoteletts geben und 20 Minuten ziehen lassen.
3. Lammkoteletts mit Küchenpapier etwas abtupfen, auf die heisse Grillplatte legen und obere Grillplatte absenken. Jede Seite 4 Minuten grillen – oder etwas länger, je nach Vorliebe. Mit Reis und Salat servieren.

Downloaded from www.vandenborre.be



## FLADENBROT, GEFÜLLT

### mit auf der Holzkohle gegrilltem Hähnchen, Mango und Pinienkerne-Mayonnaise

- Für 2 bis 3 Portionen

  *¼ Tasse Mayonnaise*

  *½ Esslöffel Chili-Salsa*

  *1 Teelöffel geriebene Limettenschale*

  *½ Esslöffel Limettensaft*

  *125g Mangostücke aus der Dose, abgetropft*

  *1 ½ Esslöffel geröstete Pinienkerne*

  *1 Hähnchenbrust, auf der Holzkohle gegrillt, in dünne Scheiben geschnitten*

  *2 Lavash-Fladenbrote (Fladen wie für Dürüm Döner)*

  *1 Avocado, geschnitten*

- Zubereitung

1. SOLIS Smart Grill Pro auf der Position „SANDWICH“ vorheizen und abwarten, bis das grüne Kontrolllicht „READY“ aufleuchtet.
2. Mayonnaise, Salsa, Limettenschale und –saft, Mango, Pinienkerne und Hähnchenteile miteinander mischen.
3. Die Mischung auf den Lavash-Fladenbroten verteilen. Am Ende die Avocado darauf geben. Fest zusammen rollen.
4. Die gerollten Fladenbrote auf die heisse Grillplatte legen und obere Grillplatte absenken. Fladenbrote solange toasten, bis sie goldbraun und knusprig sind und die Zutaten erhitzt sind, dies dauert ca. 8 Minuten.
5. Fladenbrot in Scheiben schneiden und auf etwas Salat anrichten.

Downloaded from www.vandenborre.be



## VEGETARISCHES FOCACCIA

- Für 2 bis 3 Portionen

  *3 kleine runde Käse- und Oliven-Focaccias*

  *1 ½ Esslöffel Pesto*

  *125g Eiertomaten, in Scheiben geschnitten*

  *100g Mozzarella-Käse, abgetropft und in Scheiben geschnitten*

  *1 Gemüsezwiebel, in dünne Scheiben geschnitten*

  *1 Esslöffel Balsamico-Essig*

  *1 ½ Esslöffel Olivenöl, extra vergine*

  *Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer*

- Zubereitung

1. SOLIS Smart Grill Pro auf der Position „SANDWICH“ vorheizen und abwarten, bis das grüne Kontrolllicht „READY“ aufleuchtet.
2. Focaccias aufschneiden, damit zwei Hälften entstehen. Die Innenseiten mit Pesto bestreichen. Tomaten, Käse, Zwiebeln, Balsamico-Essig, Öl und Gewürze einfüllen.
3. Die Focaccias auf die heisse Grillplatte legen und obere Grillplatte absenken. Brot solange toasten, bis es goldbraun und knusprig ist und die Zutaten erhitzt sind, dies dauert ca. 8 Minuten.

Downloaded from www.vandenborre.be



## ROASTBEEF PITAROLLE

- Für 2 bis 3 Portionen

  *2 runde Pitabrote*

  *70g Vollfettkäse*

  *3 Teelöffel grobkörniger Senf*

  *½ Esslöffel Zitronensaft*

  *½ Tasse Rote Beete aus der Dose, abgetropft und in Scheiben geschnitten*

  *100g dünn geschnittenes, rosa gebratenes Roastbeef*

  *70g marinierte, gebratene Aubergine*

- Zubereitung

1. SOLIS Smart Grill Pro auf der Position „SANDWICH“ vorheizen und abwarten, bis das grüne Kontrolllicht „READY“ aufleuchtet.
2. Vollfettkäse, Senf und Zitronensaft mischen. Jedes Pitabrot mit dieser Mischung bestreichen. Rote Beete, Roastbeef und Aubergine darauf legen und fest zusammen rollen.
3. Die gerollten Pitabrote auf die heisse Grillplatte legen und obere Grillplatte absenken. Brot solange toasten, bis es goldbraun und knusprig ist und die Zutaten erhitzt sind, dies dauert ca. 10 Minuten.
4. In Scheiben geschnitten servieren.

Downloaded from www.vandenborre.be

## RÄUCHERLACHS-LAVASH-ROLLE

- Für 2 bis 3 Portionen

  *2 Stück Lavash-Fladenbrote (Fladen wie für Dürüm Döner)*

  *100g Vollfettkäse*

  *1 Esslöffel Limettensaft*

  *½ Esslöffel abgetropfte Kapern*

  *½ Esslöffel frischer, gehackter Dill*

  *Frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer*

  *2 Zucchini, geschält und in Scheiben geschnitten*

  *200g Räucherlachs*

- Zubereitung

1. SOLIS Smart Grill Pro auf der Position „SANDWICH“ vorheizen und abwarten, bis das grüne Kontrolllicht „READY“ aufleuchtet.
2. Vollfettkäse, Limettensaft, Kapern, Dill und Pfeffer mischen. Jedes Fladenbrot damit bestreichen. Mit Zucchini und Räucherlachs belegen und fest zusammen rollen.
3. Die gerollten Fladenbrote auf die heisse Grillplatte legen und obere Grillplatte absenken. Brot solange toasten, bis es goldbraun und knusprig ist und die Zutaten erhitzt sind, dies dauert ca. 5 - 8 Minuten.
4. Lavash-Rollen in Scheiben schneiden und servieren.

Downloaded from www.vandenborre.be



## SCHARFES LAMM-PITA

- Für 2 bis 3 Portionen

*1 Esslöffel Öl*

*125g feines Lammhack*

*2 Esslöffel feingeschnittene Zwiebel*

*½ Tasse Tomatenwürfel*

*1 Esslöffel frisch gehackte Minze*

*¼ Teelöffel gemahlener Koriander*

*1 Prise gemahlener Ingwer*

*½ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel*

*¼ Teelöffel Gelbwurz*

*Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer*

*3 Pita-Brote*

*3 Scheiben Schweizer Käse*

*Zum Servieren:*

*Zaziki-Dip*

- Zubereitung

1. SOLIS Smart Grill Pro auf der Position „SANDWICH“ vorheizen und abwarten, bis das grüne Kontrolllicht „READY“ aufleuchtet.
2. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebeln, das Lammhack, die Tomaten, Gewürze und Kräuter anbraten, bis das Fleisch braun und durch gebraten ist. Abgiessen und abkühlen lassen.
3. Taschen in die Pitabrote schneiden. Lamm-Mischung in die Taschen geben und jeweils eine Käsescheibe darauf legen.
4. Die gefüllten Pitabrote auf die heisse Grillplatte legen und obere Grillplatte absenken. Brot solange toasten, bis sie goldbraun und knusprig sind und die Zutaten erhitzt sind, dies dauert ca. 10 Minuten.
5. Mit Zaziki servieren.

Downloaded from www.vandenborre.be



## GERÖSTETES FOCACCIA MIT ZIEGENKÄSE

- Für 2 Portionen

*1 grosses, rundes Focaccia-Brot*

*90g weicher Ziegenkäse*

*½ Esslöffel grob gehackte Petersilie*

*½ Esslöffel grob gehacktes Basilikum*

*1 Knoblauchzehe, in dünne Scheiben geschnitten*

*1 Esslöffel Kapern, abgetropft*

*1 Esslöffel Zitronensaft*

*½ Esslöffel süsse Thai-Chili-Sauce*

*60g marinierte, gebratene Zucchini*

*50g halbgetrocknete Tomaten*

- Zubereitung

1. SOLIS Smart Grill Pro auf der Position „SANDWICH“ vorheizen und abwarten, bis das grüne Kontrolllicht „READY“ aufleuchtet.
2. Focaccia in zwei Hälften schneiden, um ein Sandwich zu erhalten. Den Ziegenkäse mit den Kräutern, dem Zitronensaft, den Gewürzen und der Chili-Sauce verrühren. Die Mischung auf eine Focaccia-Hälfte streichen. Mit Zucchini und Tomaten belegen. Die zweite Hälfte darauf legen.
3. Das Focaccia auf die heisse Grillplatte legen und obere Grillplatte absenken. Brot solange toasten, bis es goldbraun und knusprig ist und die Zutaten erhitzt sind, dies dauert ca. 8 Minuten.

   **Hinweis:** Ein grosses Focaccia muss eventuell geteilt werden, damit es auf der Grillplatte Platz hat.

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1 Couvercle en acier raffiné mat

2 Lampes témoin
« POWER » (rouge = préchauffe) et « READY » (vert = prêt)

3 Thermostat de réglage d'intensité pour griller du pain (= SANDWICH)
et griller de la viande (= SEAR)

4 Poignée en métal isolée

5 Plaque de gril supérieure, pliable et anti-adhésive, avec charnière qui s'adapte à l'épaisseur des objets à griller

6 Plaque de gril inférieure, anti-adhésive pour une meilleure cuisson sans huile

7 Encoche pour faire évacuer le gras

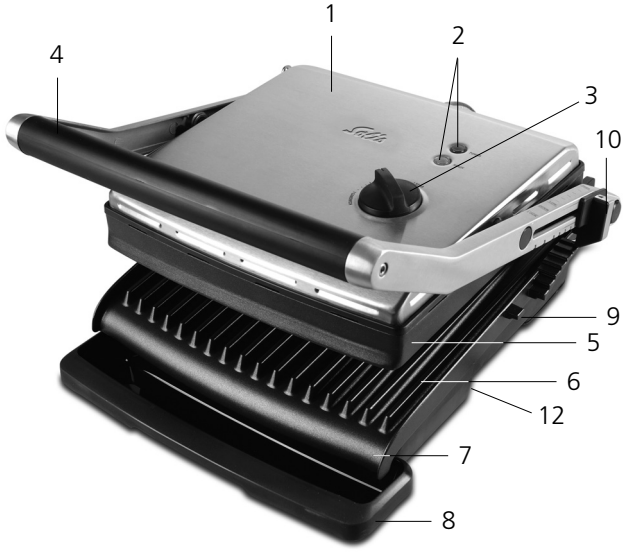
8 Collecteur de gras, détachable pour un nettoyage plus facile.

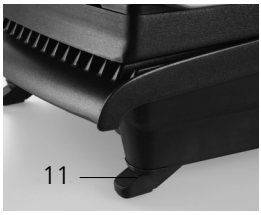
9 Élément de chauffe, 2200 Watt

10 Clip pour ajuster la plaque supérieure – idéal pour griller des aliments sensibles, tels que poissons, ou pour gratiner.
7 hauteurs différentes sont disponible.

11 Pieds pliants pour ajuster l'angle des plaques de cuisson

12 Accroche pour enrouler le cordon électrique



Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

**Avant la mise en service, lisez attentivement le mode d'emploi de votre gril de contact, afin de vous familiariser afin de bien connaître votre appareil et pouvoir le manipuler en toute sécurité. Nous vous conseillons de conserver ce mode d'emploi et de le donner aussi, en cas de transmission, au nouveau propriétaire de l'appareil.**

Pour votre sécurité, suivez les indications suivantes lorsque vous utilisez les appareils électriques:

1. Afin d'éviter un choc électrique, ni le gril de contact, ni le cordon avec sa prise ne doivent entrer en contact avec l'eau ou d'autres liquides.
2. Avant la mise en service, vérifiez que la tension électrique indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau.
3. Ne laissez pas pendre le cordon du bord d'une table, il pourrait en être arraché. De même, faites attention à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, tels qu'une plaque électrique, un radiateur ou le gril de contact même.
4. Ne positionnez jamais l'appareil à proximité d'autres sources de chaleur.
5. Ne portez, ni tirez jamais l'appareil par son cordon électrique. Ne placez aucun objet sur le cordon électrique.
6. Il est déconseillé d'utiliser une rallonge électrique avec cet appareil. Ne placez pas le gril de contact à proximité immédiate d'une prise électrique.
7. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
8. Déconnectez toujours l'alimentation électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé et non-surveillé, de même lorsque vous le nettoyez. Nous vous conseillons l'emploi d'un interrupteur à courant différentiel résiduel (interrupteur différentiel), afin d'assurer une protection supplémentaire lors de l'utilisation des appareils électriques. Il est conseillé d'employer un interrupteur de sécurité avec une sensibilité différentielle du disjoncteur de 30mA maximum. Votre électricien vous répondra à toutes vos questions.
9. Ne modifiez ni l'appareil, ni le cordon électrique, ni sa prise, ni les accessoires.
10. En cas d'abus de l'appareil - risque de blessures!
11. N'essayez jamais de rattraper un appareil tombé à l'eau. Débranchez-le toujours du courant avant de le sortir de l'eau.
12. Ne positionnez jamais l'appareil de sorte qu'il risque de tomber à l'eau (p.ex. à côté de l'évier)
13. Placez l'appareil sur une surface ferme, plane et sèche, afin qu'il soit stable et ne puisse pas tomber au sol.

Downloaded from www.vandenborre.be

14. Positionnez l'appareil de sorte qu'il ne soit pas directement exposé au soleil.
15. Tenez l'appareil et ses orifices à l'écart des objets aigus ou coupants tels que des outils. Vous risquez l'endommagement de l'appareil ou un choc électrique!
16. Ne secouez ni déplacez l'appareil lorsqu'il est en utilisation.
17. Utilisez l'appareil uniquement de manière décrite dans ce manuel. Servez-vous uniquement des accessoires compris dans la livraison. D'autres accessoires pourrait endommager l'appareil.
18. **L'appareil est adapté à l'usage privée uniquement et non à l'usage commerciale.**
19. Contrôlez votre appareil avant chaque mise en service.
20. Afin d'éviter un choc électrique, ne mettez pas l'appareil en service lorsque l'alimentation électrique est sectionnée ou lorsque l'appareil est tombé et qu'il est endommagé en quelque sorte ou qu'il montre des signes de dysfonctionnement. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Rendez l'appareil à SOLIS ou dans un service après-vente autorisé par SOLIS, dans laquelle votre appareil sera contrôlé, réparé ou dépanné mécaniquement ou électroniquement.
21. Les personnes avec des déficiences physiques, sensorielles ou intellectuelles (y compris les enfants), ainsi que des personnes mal instruites ou mal informées, ne doivent pas utiliser cet gril de contact lorsqu'ils ne sont pas accompagnées d'une personne responsable de leur sécurité qui leur donneront des explications consciencieuses.

Downloaded from www.vandenborre.be

22. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec le gril.
23. L'appareil peut être manipulé par des enfants à partir de huit ans de même que des personnes avec des déficiences physiques, sensorielles ou intellectuelles et des personnes mal instruites ou inexpérimentées lorsqu'ils ont été consciencieusement informés et ont compris les dangers potentiels.
24. Les enfants ne doivent pas jouer avec le gril.
25. Des enfants de moins de 8 ans ne doivent pas nettoyer ou maintenir le gril.
26. Tenez l'appareil et son cordon à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
27. **Attention: Surfaces chaudes!** L'appareil et ses surfaces deviennent très chauds pendant l'utilisation!
28. Ne mettez jamais l'appareil en fonction à l'aide d'une minuterie ou d'une télécommande.

Downloaded from www.vandenborre.be

A suivre avant la mise en service du Gril Smart Pro:

- Enlevez tout emballage et autocollants ainsi que le film protecteur autour de la prise mâle. Risque de choc électrique!
- Ne positionnez jamais l'appareil au bord d'une table pour qu'il ne puisse pas tomber. La surface doit être suffisamment large, insensible à la chaleur, sèche, plane et propre. Ne placez jamais le gril dans un évier ou sur une nappe.
- Ne placez jamais le gril à proximité d'un four à gaz, un brûler ou d'un four électrique.
- Le couvercle et les parties extérieures du gril deviennent également chauds! Pour cette raison, maintenez une distance de 20cm vis-à-vis rideaux, murs, meubles et toutes surfaces sensibles à la chaleur ou facilement inflammables.
- L'appareil reste chaud après l'avoir éteint! Attendez à ce qu'il soit complètement refroidi avant de le toucher.
- Avant la mise en service, vérifiez que le Gril Smart Pro est complètement monté.
- Ne placez jamais quelque chose sur le couvercle de l'appareil – même quand il est fermé et n'est pas en fonctionnement.
- Afin d'éteindre l'appareil, mettez le thermostat sur « SANDWICH » et débranchez le cordon. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer, déplacer ou entreposer!
- Respectez l'hygiène et pensez à nettoyer le gril après chaque utilisation comme décrit sous « Nettoyage ».

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ AVANT LA MISE EN SERVICE

- Enlevez tout emballage et autocollants de votre Gril Smart Pro. Essuyez les plaques avec un chiffon humide et séchez-les ensuite. Au cas ou vous témoignez un léger dégagement de fumée lors de la première mise en service, ceci est normal et va s'arrêter bientôt.
- Avec le Gril Smart Pro de SOLIS, vous pouvez griller de la viande, des légumes ainsi que des sandwiches ou des fougasses grantinées. Pour gratiner, vous pouvez positionner le couvercle dans 7 positions différentes grâce au clip. Ainsi, la plaque supérieure ne repose pas directement sur les aliments mais pendes en-dessus.

# ▲ MISE EN SERVICE

## FONCTION BARBECUE

1. Placez le gril sur une surface suffisamment large, insensible à la chaleur, sèche, plane et propre. La plaque supérieure doit être fermée, le clip ajustable sur la position « OPEN ». Branchez le cordon sur l'alimentation électrique, la lampe témoin rouge « POWER » s'allumera, indiquant que les plaques chauffent.
2. Réglez le thermostat sur « SEAR » pour mettre l'appareil à haute puissance.
3. Pendant le préchauffage, vous pouvez préparer les aliments à griller. Vous trouverez des recettes jointes à ce mode d'emploi.
4. Dès que la lampe témoin verte « READY » s'allume, les plaques sont préchauffées. Ouvrez la plaque supérieure par la poignée isolée et étalez votre grillade. Poussez les aliments vers l'arrière du gril.
5. **Conseil:** Avec le SOLIS Gril Smart Pro, il est possible de griller aussi avec le couvercle ouvert. Les soulèvements aux plaques donnent aux aliments l'apparence typique d'un barbecue.
6. Lorsque vous voulez griller avec le couvercle fermé, refermez la plaque supérieure à l'aide de la poignée et poussez-la vers le bas. Grâce à la charnière, elle s'adapte à la hauteur des aliments et permet une grillade régulière. Laisser griller votre repas à votre goût.
7. Lorsque vous souhaitez sortir les aliments, rouvrez la plaque supérieure avec la poignée isolée. Soulevez la grillade avec une pince ou une cuillère en bois. Ne vous servez jamais de fourchettes ou de couteaux en métal qui pourraient endommager la surface anti-adhésive.

Downloaded from www.vandenborre.be

## FONCTION GRILLE-PAIN

1. Placez le gril sur une surface suffisamment large, insensible à la chaleur, sèche, plane et propre. La plaque supérieure doit être fermée, le clip ajustable sur la position « OPEN ». Branchez le cordon à l'alimentation électrique, la lampe témoin rouge « POWER » s'allumera, indiquant que les plaques chauffent.
2. Réglez le thermostat sur « SANDWICH » pour préchauffer.
3. Pendant le préchauffage, vous pouvez préparer les sandwiches. Vous trouverez des recettes jointes à ce mode d'emploi.
4. Dès que la lampe témoin verte « READY » s'allume, les plaques sont préchauffées. Ouvrez la plaque supérieure par la poignée isolée et mettez votre sandwich dedans. Poussez le pain vers l'arrière du gril.
5. Décidez si vous voulez griller le sandwich avec le couvercle ouvert ou fermé. Lorsque vous voulez griller avec le couvercle fermé, poussez la plaque supérieure sur le pain. Grâce à la charnière, elle s'adapte à la hauteur du sandwich et permet de griller de façon régulière. Laisser griller votre sandwich à votre goût. 5 à 8 minutes, dépendant du type du pain et l'épaisseur du sandwich.
6. **Conseil:** Avec le SOLIS Gril Smart Pro, il est possible de griller aussi avec le couvercle ouvert. Les soulèvements des plaques donnent aux sandwiches l'apparence typique d'un gril.
7. Lorsque vous souhaitez sortir les sandwiches, rouvrez la plaque supérieure avec la poignée isolée. Soulevez les sandwiches avec une pince ou une cuillère en bois. Ne servez-vous jamais de fourchettes ou de couteaux en métal qui pourraient endommager la surface anti-adhésive.

Downloaded from www.vandenborre.be

## UTILISATION DU CLIP RÉGLABLE EN HAUTEUR

Avec le clip réglable en hauteur, vous pouvez fixer la plaque supérieure à la hauteur souhaitée. Ceci vous permet de préparer des aliments délicats, tels que du poisson, sans les écraser. Il est également possible de gratiner vos sandwiches ou d'utiliser cette fonction lorsque la qualité de la grillade en profite.

1. Selon l'aliment à griller, mettez le thermostat sur « SEAR » ou « SANDWICH ». La lampe témoin rouge « POWER » s'allumera.
2. Dès que la lampe verte « READY » s'allume, vous pouvez soulever le couvercle et étaler la viande ou le pain sur la plaque inférieure.
3. Poussez le clip réglable en hauteur vers l'arrière avant de refermer le couvercle. Au plus loin vous poussez le clip, au plus haut sera le couvercle. La position la plus basse est « LOW », la plus haute « HIGH ». Vous avez 7 hauteurs au choix.

4. Rabaissez doucement la plaque supérieure, jusqu'à ce qu'elle reste sur la position choisie.
5. La plaque supérieure donne aussi de la chaleur, elle fera fondre p. ex. du fromage. Le temps de cuisson dépend des aliments et de votre goût. Vous trouverez des recettes jointes à ce mode d'emploi.

- **Conseil:** En poussant le clip réglable en hauteur vers l'arrière, le couvercle ouvert, vous pouvez fixer la hauteur. Vous avez 7 hauteurs différentes au choix.
- Choisissez la position « LOCK » lorsque vous rangez l'appareil après le nettoyage. Choisissez la position « OPEN » toujours avant que vous branchez l'appareil au courant.
- **Attention: Pendant qu'ils se trouvent des aliments entre les deux plaques, le clip réglable en hauteur ne doit jamais être sur la position « LOCK ».**

Downloaded from www.vandenborre.be

## UTILISATION DES PIEDS PLIABLES

- Votre Gril Smart Pro de SOLIS est muni des pieds adhérents et pliables. En les dépliant, vous pouvez altérer l'angle du gril. Ceci peut être pratique, p.ex. lorsque vous préparez des saucisses qui, ainsi, ne peuvent plus tomber du gril. En même temps, l'angle permets encore que le gras s'écoule sans obstruction.

## UTILISATION DU THERMOSTAT

- Le thermostat est réglable en continu. La position SANDWICH correspond à la température minimale qui est idéale pour faire des sandwiches ou griller du pain de différentes sortes. La position SEAR correspond à la température maximale pour griller de la viande ou des légumes.

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ CONSEILS POUR LE BARBECUE PARFAIT

- Nous vous conseillons de vous servir des tranches de viande d'une épaisseur qui touche à la plaque supérieure lorsque la viande est mise sur la plaque inférieure.
- Les viandes suivantes sont idéales pour être grillées sur le Gril Smart Pro de SOLIS:

  **Bœuf** romsteck, rib eye steak, faux-filet, filet

  **Agneau** filet, côtelette, faux-filet, steak de hanche ou tranche de cuisse

  **Porc** faux-filet, travers de porc, filet, côtelette
- Pour faire griller de la viande moins tendre, il est conseillé de le faire mariner dans une sauce de vin ou vinaigre.
- Avant de griller de la viande marinée – soit achetée, soit marinée par vous-même – tamponnez-la un peu avant de la mettre sur le gril. Souvent, des marinades contiennent du sucre qui brûle sur la plaque.
- Ne laissez pas griller la viande pendant trop longtemps – même du porc est plus fin lorsqu'il est encore rose et fondant.
- Évitez de piquer ou couper la viande pendant la grillade. Le jus en sort et la viande devient dure et sèche.
- Enlevez du poisson suffisamment grillé avec une pelle en plastique résistant à la chaleur.
- Vous évitez de devoir piquer des saucisses sur le gril si vous les cuisez avant.

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ INDICATIONS DU BARBECUE

- Le barbecue avec un gril de contact est bon pour la santé et économise du temps. Les temps de cuissons indiqués ci-dessous servent d'orientation et varient selon l'épaisseur des aliments et votre goût personnel.
- Nous vous déconseillons d'utiliser de la viande avec des grands os (bifteck à la florentine).

| TYPE DE LA VIANDE | TEMPS DU BARBECUE |
|---|---|
| Faux filet du bœuf | 3 minutes pour « à point »<br>5 à 6 minutes pour « bien cuit » |
| Steak minute du bœuf | 1 à 2 minutes |
| Steak haché du bœuf | 4 à 6 Minuten |
| Filet du porc | 4 à 6 minutes |
| Faux-filet du porc | 4 à 6 minutes |
| Faux-filet de l'agneau | 3 minutes |
| Cotelette d'agneau | 4 minutes |
| Blanc du poulet | 6 minutes ou plus,<br>pour le faire bien cuire |
| Cuisse du poulet | 4 à 5 minutes ou plus,<br>pour le faire bien cuire |
| Saucisse fine | 3 à 4 minutes |
| Saucisse épaisse | 6 à 7 minutes |
| Sandwich ou fougasse | 3 à 5 minutes ou plus,<br>pour le dorer |
| Tranches de légumes, 1 cm environ | 3 à 5 minutes |
| Filet de poisson | 2 à 4 minutes |
| Steak haché du poisson | 3 à 5 minutes |
| Calamars | 3 minutes |
| Crevettes | 2 minutes |
| Coquilles | 1 minute |

Downloaded from www.vandenborre.be

## COMMENT SAVOIR À QUEL POINT LA VIANDE EST CUITE

- À l'anglaise – saignant (rare)

  Selon l'épaisseur, laissez griller chaque coté pendant quelques minutes seulement. Tournez une fois seulement. En pressant avec une pelle, la viande doit encore être très molle au milieu. Un thermomètre à viande devrait mesurer une température entre 55° et 60°C.

- Mi-saignant (medium rare)

  Grillez un côté jusqu'à ce que le sang devient visible de l'autre. Retournez. Ensuite, grillez l'autre côté de la mêmê manière. En pressant avec une pelle, la viande doit encore être molle au milieu. Un thermomètre à viande devrait mesurer une température entre 60° et 65°C.

- Rosé

  Grillez un côté jusqu'à ce que le sang s'accumule sur l'autre. Retournez. Ensuite, grillez l'autre côté  jusqu' à ce que le sang devient visible. En pressant avec une pelle, le morceau de viande doit tout de suite rentrer dans sa forme d'origine. Un thermomètre à viande devrait mesurer une température entre 65° et 70°C.

- À point (Medium well)

  Grillez un côté jusqu'à ce que le sang s'accumule sur l'autre. Retournez. Ensuite, grillez l'autre côté de la même manière. Réduisez la température et grillez la viande jusqu'à ce qu'elle a une consistance ferme. Un thermomètre à viande devrait mesurer une température entre 70° et 75°C.

- Bien cuit (well done)

  Grillez un côté jusqu'à ce que le sang s'accumule sur l'autre. Retournez. Ensuite, grillez l'autre côté de la même manière. Réduisez la température et grillez la viande jusqu'à ce qu'elle a une consistance ferme. Un thermomètre à viande devrait mesurer une température entre 75° et 85°C.

Downloaded from www.vandenborre.be

## CONSEILS POUR LA PRÉPARATION DES SANDWICHES

- Pain

  Vous pouvez varier les sortes de pain: Pain de mie, pain complet, petit pain aux raisins, à l'ancienne etc. Le Gril Smart Pro de SOLIS est idéal pour faire griller des fougasses, du pain turque, ou de la baguette. Pour griller du pain sucré, pensez à réduire le temps de cuisson puisque le sucre fait bronzer le pain plus vite.

  Le plus adapté est, bien sûr, le pain de mie classique, que vous pouvez griller pur, foncé, fourré ou gratiné. Conseil: Essayez du pain turque avec de la confiture – une alternative délicieuse au pain normal du petit déjeuner!

- Farce

  Si vous avec envie d'ajouter des fruit, servez-vous des fruits sèches ou conservées. Chauffées, les fruits fraîches donnent trop de jus.

  Faites attention avec des farces contenant du fromage, des tomates ou de la confiture: Ces aliments conservent la chaleur et vous risquez de vous brûler en y mordant!

- Repas sans gras

  Grâce à la couche anti-adhésive, il n'est pas nécessaire de mettre du beurre ou de la margarine sur les côtés extérieurs des sandwiches.

Downloaded from www.vandenborre.be

## ▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Laissez refroidir l'appareil avant le nettoyage. L'appareil tiède sera plus facile à nettoyer. Il est conseillé de nettoyer le gril après chaque utilisation afin d'éviter que des résidus s'incrustent.
- Essuyez **les plaques** avec un chiffon humide ou un papier absorbant. Pour des résidus tenaces, il est conseillé d'y mettre un peu d'eau savonnée et de laisser agir. Ensuite, enlevez les encrassements avec une éponge douce ou une brosse en nylon.
- **Les parties extérieures** se nettoient aussi avec un chiffon humide et éventuellement avec un peu de détergent.
- Retirez **le collecteur de graisse** et nettoyez-le dans de l'eau savonnée tiède et une éponge douce. Séchez-le bien. Le collecteur est aussi lavable au lave-vaisselle.
- **N'utilisez jamais des produits abrasifs, des sprays de four, des éponges dures, de l'acétone ou de l'alcool! Tenez l'appareil à l'écart des objets coupants ou métalliques – ils risquerait d'endommager la couche anti-adhésive!**
- **Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides!**

## ▲ ENTREPOSAGE

- **Attention: Stockez uniquement un appareil propre et complètement séché!**

1. L'appareil fermé, mettez le clip réglable en hauteur en position « LOCK ». Les deux plaques sont fixées closes.
2. Remettez le collecteur de graisse propre.
3. Enroulez le cordon électrique autour du crochet au pied de l'appareil.
4. Entreposez l'appareil à un endroit sombre et sec.

- **Attention: Enlevez le collecteur de graisse avant de transporter l'appareil. Ne tenez jamais l'appareil par le collecteur de graisse!**

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ ELIMINATION

EU 2002/96/EC

Indications sur l'élimination réglementaire du produit conformément à la directive 2002/96/EC

Après usage, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales. Vous devez l'apporter dans un centre local de collecte des déchets ou chez un revendeur qui l'éliminera de façon appropriée. Contrairement à une élimination inappropriée, l'élimination séparée des appareils électriques et électroniques permet d'éviter les éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé et autorise la réutilisation et le recyclage des composants, ainsi que des économies d'énergie et de matières premières significatives. Afin d'attirer clairement l'attention sur l'obligation d'élimination réglementaire de l'appareil, celui-ci porte un symbole représentant un conteneur à ordures barré.

SOLIS se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications techniques et de présentation, ainsi que de procéder à des modifications visant à l'amélioration du produit.

**SOLIS HELPLINE:**

**044 874 64 14**

(Uniquement pour clientes et clients en Suisse)

Cet article se distingue par sa longévité et sa fiabilité. Si un disfonctionnement devait tout de même survenir, appelez-nous tout simplement. Il arrive souvent qu'une panne soit facile à réparer sans difficulté grâce au bon conseil et à la bonne astuce, sans que l'appareil ne doive être envoyé chez un réparateur. Nous vous conseillons et vous aidons volontiers.

**Solis of Switzerland SA**
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Suisse
Téléphone +41 44 874 64 54 • Téléfax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ DONNÉES TECHNIQUES

| | |
|---|---|
| Modèle | BGR200EX, type 823 |
| Désignation du produit | gril de contact |
| Voltage/Fréquence | 220-240V~ / 50 Hz |
| Puissance | 1850 - 2200 Watt |
| Dimensions | env. 34,5 x 16,5 x 38,5 cm |
| Poids | env. 5,9 kg |

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

# Recettes

**54** Recettes barbecue

**64** Recettes sandwiches

Downloaded from www.vandenborre.be



## BURGER À L'AUSTRALIENNE

- Pour 4 personnes

*500g de viande hachée de bœuf*

*1 tasse de chapelure*

*1 petite oignon, coupée en petit dés*

*1 petite cuillère d'ail finement haché ou pressé*

*1 grande cuillère de persil, haché ou sec*

*1 œuf, légèrement battu*

*6 tranches de lard*

*6 petits pains*

*250g de betteraves rouges tranchées en conserves, égouttées*

*2 tomates, finement tranchées*

*Sauce tomate ou ketchup*

*6 tranches de cheddar*

*¼ de laitue d'hiver, coupée*

- Préparation

1. Chauffez le Gril Smart Pro de SOLIS sur la position « SEAR » et attendez jusqu'à ce que la lampe verte « READY » s'allume.
2. Mélangez la viande avec les épices, la chapeture, les oignons et l'oeuf, formez des burgers.
3. Mettez les burgers sur la plaque inférieure et baissez la plaque supérieure de sorte qu'elle surplombe la viande de juste. Grillez pendant 4 à 5 minutes.
4. Mettez le lard sur le gril. Étalez du beurre ou de la margarine sur les petits pains découpés.
5. Placez un burger sur une moitié de chaque petit pain. Ensuite, ajoutez du lard, des betteraves rouges, des tomates et du fromage. Décorez avec de la salade et posez l'autre moitié du pain en dessus.

Downloaded from www.vandenborre.be



## FILETS DE POULET TERIYAKI

- Pour 4 personnes

  *4 filets de poulet, coupés en deux*

  *1 grande cuillère de vinaigre de riz (mirin)*

  *2 grandes cuillères de sauce soja*

  *2 petites cuillères de sucre fin*

  *2 petites cuillères de saké à cuisiner*

  *Pour la présentation:*

  *Morceaux de citron*

  *Riz cuit à la vapeur*

  *Laitue*

- Préparation

1. Chauffez le Gril Smart Pro de SOLIS sur la position « SEAR » et attendez jusqu'à ce que la lampe verte « READY » s'allume.
2. Mélangez la sauce soja avec le sucre, le saké et le vinaigre. Mettez le poulet dans une casserole avec cette marinade. Laissez agir pendant 30 minutes.
3. Tamponnez le poulet avec du papier absorbant, ensuite, mettez-le sur la plaque inférieure et baissez la plaque supérieure.
4. Grillez pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le poulet est cuit.
5. Sortez le poulet du gril et laissez agir encore 5 minutes avant de le servir sur un lit de riz. Décorez les assiettes avec les citrons et accompagnez le repas d'une salade verte.

Downloaded from www.vandenborre.be



## KEBAB D'AGNEAU À L'ORIGAN

- Pour 4 personnes

  *1 grande cuillère d'huile d'olive*

  *1 grande cuillère de jus de citron*

  *1 grande cuillère de feuilles d'origan sec*

  *1 petite cuillère de l'ail haché ou pressé*

  *500g d'agneau maigre, sans os, coupé en dés de 3cm*

  *Poivre noir, fraîchement moulé*

  *4 brochettes*

- Préparation

1. Chauffez le Gril Smart Pro de SOLIS sur la position « SEAR » et attendez jusqu'à ce que la lampe verte « READY » s'allume.
2. Mélangez l'huile d'olive, le jus de citron, l'origan et l'ail dans un grand bol. Ajoutez la viande. Laissez agir pendant 30 minutes. Ensuite, mettez les dés de viande sur les brochettes.
3. Assaisonnez avec du poivre et mettez les brochettes sur la plaque inférieure.
4. Baissez la plaque supérieure et grillez la viande pendant 4 à 5 minutes.
5. Servez les brochettes avec du pain frais et croustillant, accompagnez le repas d'une salade grecque (salade avec olives noires et féta).

Downloaded from www.vandenborre.be



## PETIT CALMAR AU PIMENT ET À L'AIL

- Pour 4 personnes

*750g de petit calmar, soigneusement rincé*

*2 grandes cuillères de l'huile d'olive*

*1 grande cuillère de sauce aigre-douce épicée*

*Jus et pelure grattée d'un limette*

*1 petite cuillère d'ail haché ou pressé*

*Poivre noir, fraîchement moulu*

*Pour décorer:*

*Morceaux de citron, branches de coriandre*

*Pour servir:*

*Vermicelles, doucement cuites*

- Préparation

1. Chauffez le Gril Smart Pro de SOLIS sur la position « SEAR » et attendez jusqu'à ce que la lampe verte « READY » s'allume.
2. Mélangez l'huile d'olive, le jus de limette, la sauce épicée et l'ail avec les calmars dans un grand bol. Assaisonnez avec du poivre.
3. Mettez le calmar sur la plaque inférieure, baissez la plaque supérieure et laissez griller pendant 3 minutes.
4. Retirez le calmar du gril et servez-le avec les vermicelles dans une assiette ou un bol. Décorez avec les citrons et le coriandre.

Downloaded from www.vandenborre.be



## STEAK MARINÉ À LA NEW-YORKAISE

- Pour 4 personnes

  *25 dl du vin rouge*

  *2 grandes cuillères d'huile d'olive*

  *1 grande cuillère de moutarde de Dijon*

  *1 petite cuillère d'ail frais haché ou pressé*

  *4 steaks de bœuf, 3cm d'épaisseur environ*

- Préparation

1. Chauffez le Gril Smart Pro de SOLIS sur la position « SEAR » et attendez jusqu'à ce que la lampe verte « READY » s'allume.
2. Mélangez le vin, l'huile d'olive, la moutarde et l'ail dans un récipient avec couvercle et secouez. Mettez la viande dans une casserole en verre (ni en plastique ni acier!) et ajoutez la marinade.
3. Laissez agir pendant 30 à 60 minutes.
4. Sortez la viande et tamponnez-la avec du papier absorbant. Mettez la viande sur le gril et laissez-la cuire pendant 3 minutes. Elle sera mi-saignante.
5. Servez avec une purée de pommes de terre et une salade croquante.

Downloaded from www.vandenborre.be



## SAUMON D'ATLANTIQUE AVEC UNE CROÛTE À L'ESTRAGON ET AU POIVRE

- Pour 4 personnes

  *2 grandes cuillères d'huile d'olive*

  *2 grandes cuillères d'estragon en feuilles*

  *Poivre noir, fraîchement moulu*

  *4 steaks de saumon, environ 180g par steak*

  *Pour décorer:*

  *Tranches de citrons ou limettes*

  *Pour servir:*

  *Pommes de terre sautées ou à la vapeur*

- Préparation

1. Chauffez le Gril Smart Pro de SOLIS sur la position « SEAR » et attendez jusqu'à ce que la lampe verte « READY » s'allume.
2. Mélangez l'huile d'olive, l'estragon et du poivre noir.
3. Couvrez le saumon avec ce mélange et mettez-le sur la plaque inférieure.
4. Baissez la plaque supérieure de sorte qu'elle surplombe le poisson un peu.
5. Grillez le saumon pendant 2 minutes de façon qu'il devient doré à l'extérieur et rosé à l'intérieur. Lorsque vous préférez votre poisson plus cuit, grillez-le un peu plus longtemps.
6. Sortez le poisson du gril avec une pelle en plastique et servez-le tout de suite.

Downloaded from www.vandenborre.be



## CREVETTES AU GINGEMBRE (CORSÉ)

- Pour 4 personnes

*1 kg de grandes crevettes, décortiquées, avec queue*

*1 petite cuillère de l'ail écrasé*

*¼ tasse de sauce soja*

*¼ tasse de vin blanc sec*

*1 grande cuillère de gingembre finement haché*

*35 dl de sauce aigre-douce pimentée*

*brochettes en bois, trempées dans l'eau*

*Pour servir:*

*Riz jasmin à la vapeur*

*Brocoli chinois sauté*

- Préparation

1. Chauffez le Gril Smart Pro de SOLIS sur la position « SEAR » et attendez jusqu'à ce que la lampe verte « READY » s'allume.
2. Mettez les crevettes sur les brochettes, environ 4 crevettes par brochette.
3. Mélangez les autres ingrédients et verser cette sauce sur les brochettes.
4. Tamponnez les brochettes avec du papier absorbant et mettez-les sur le gril chaud. Baissez la plaque supérieure et laissez griller 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les crevettes deviennent roses et tendres. Servez avec le riz et le brocoli.

Downloaded from www.vandenborre.be



## BROCHETTES POULET AU MIEL CITRONNÉ

- Pour 4 personnes

*500g de filets de poulet*

*2 grandes cuillères de jus de citron*

*2 grandes cuillères de miel*

*2 petites cuillères de grains de sésame*

*1 petite cuillère de gingembre râpé*

*brochettes en bois, trempés dans l'eau*

*Pour servir:*

*Riz basmati (long grain parfumé) à la vapeur*

*Légumes verts à la vapeur*

- Préparation

1. Chauffez le Gril Smart Pro de SOLIS sur la position « SEAR » et attendez jusqu'à ce que la lampe verte « READY » s'allume.
2. Découpez le poulet en fines tranches et mettez les morceaux sur les 8 brochette. Mettez-les sur le gril chaud. Baissez la plaque supérieure et laissez griller jusqu'à ce que le poulet est cuit.
3. Pendant ce temps, mélangez les autres ingrédients pour faire la marinade.
4. Servez les brochettes sur le riz et les légumes. Versez la sauce sur les brochettes dans l'assiette.

Downloaded from www.vandenborre.be



## SALADE AU BŒUF ET PIMENT AVEC DES NOIX DE CAJOU

- Pour 4 personnes

*500g de romsteck ou de faux-filet de bœuf*

*3 piments rouges doux, hachés*

*2 grandes cuillères de sauce soja*

*1 petite cuillère gingembre haché*

*1 petite cuillère d'ail haché*

*feuilles de salade*

*Pour servir:*

*½ tasse de noix de cajou*

*Sauce soja*

- Préparation

1. Chauffez le Gril Smart Pro de SOLIS sur la position « SEAR » et attendez jusqu'à ce que la lampe verte « READY » s'allume.
2. Découpez la viande en fins morceaux. Mélangez les autres ingrédients pour faire la marinade et mettez la viande dedans.
3. Ensuite, mettez la viande sur le gril chaud. Baissez la plaque supérieure et laissez griller pendant 1 à 2 minutes de chaque côté.
4. Étalez des feuilles de salade dans des bols et arrangez la viande au dessus. Décorez avec les noix de cajou et la sauce soja.

Downloaded from www.vandenborre.be



## CURRY VERT AVEC CÔTELETTES D'AGNEAU

- Pour 4 personnes

  *1 grande cuillère de pâte de curry vert thaïlandais*

  *3 grandes cuillères de lait de coco*

  *1 grande cuillère de coriandre haché*

  *12 côtelettes d'agneau*

  *Pour servir:*

  *Riz à la vapeur et salade*

- Préparation

1. Chauffez le Gril Smart Pro de SOLIS sur la position « SEAR » et attendez jusqu'à ce que la lampe verte « READY » s'allume.
2. Mélangez la pâte de curry, le lait de coco et le coriandre. Versez le mélange sur les côtelettes et laissez agir pendant 20 minutes.
3. Tamponnez les côtelettes et mettez-les sur le gril chaud. Baissez la plaque supérieure et laissez griller pendant 4 minutes de chaque côté. Ou plus longtemps, d'après votre goût personnel. Servez avec le riz et la salade.

Downloaded from www.vandenborre.be



## GALETTE TURQUE FARCI

### avec du poulet grillé et de la mangue à la mayonnaise aux pignons

- Pour 2 à 3 personnes

  *¼ tasse de mayonnaise*

  *½ grande cuillère de sauce chili-salsa*

  *1 petite cuillère d'écorce de limette râpé*

  *½ cuillère de jus de limette*

  *125g de mangue conservée, en morceaux, sans jus*

  *1 ½ cuillère de pignons grillés*

  *1 poitrine de poulet, grillée sur du charbon de bois, coupée en fines tranches*

  *2 galettes turques (comme pour le dürüm-kebab)*

  *1 avocat, découpé*

- Préparation

1. Chauffez le Gril Smart Pro de SOLIS sur la position «SANDWICH» et attendez jusqu'à ce que la lampe verte « READY » s'allume.
2. Mélangez la mayonnaise, la sauce, le limette, la mangue, les pignons avec les morceaux de poulet.
3. Étalez le mélange sur les galettes. Ensuite, ajoutez l'avocat. Enroulez les galettes fermement.
4. Mettez les galettes enroulées sur le gril chaud. Baissez la plaque supérieure et laissez griller jusqu'à ce que le pain devient doré et croustillant et que les ingrédients soient chauds – soit environ 8 minutes.
5. Coupez le pain en tranches et servez avec de la salade.

Downloaded from www.vandenborre.be



## FOUGASSE VÉGÉTARIENNE

- Pour 2 à 3 personnes

*3 petites fougasses au fromage et à l'olive*

*1 ½ cuillère de pesto*

*125g de tomates coupées en tranches*

*100g de mozzarella, coupé en tranches, sans jus*

*1 oignon, coupée en fines tranches*

*1 grande cuillère de vinaigre balsamique*

*1 ½ grande cuillère de l'huile d'olive, extra vierge*

*Sel, poivre noir moulu*

- Préparation

1. Chauffez le Gril Smart Pro de SOLIS sur la position «SANDWICH» et attendez jusqu'à ce que la lampe verte « READY » s'allume.
2. Coupez les fougasses en deux. Étalez du pesto sur les côtés intérieurs. Remplissez les fougasses avec les autres ingrédients et épices.
3. Mettez les fogasses sur le gril chaud. Baissez la plaque supérieure et laissez griller jusqu'à ce que le pain devient doré et croustillant et que les ingrédients soient bien chauds – soit environ 8 minutes.

Downloaded from www.vandenborre.be



## ROSBIF EN PAIN PITA

- Pour 2 à 3 personnes

  *2 pains pita ronds*

  *70g de fromage gras*

  *3 petites cuillères de moutarde avec grains*

  *½ grande cuillère de jus de citron*

  *½ tasse de betteraves rouges en tranches en conserve, sans jus*

  *100g de rosbif rose, en fines tranches*

  *70g d'aubergine sautée et marinée*

- Préparation

1. Chauffez le Gril Smart Pro de SOLIS sur la position «SANDWICH» et attendez jusqu'à ce que la lampe verte « READY » s'allume.
2. Mélangez le fromage, la moutarde et le jus de citron. Étalez le mélange sur les pains pita. Ensuite, ajoutez les betteraves rouges, le rosbif et l'aubergine. Enroulez les galettes fermement.
3. Mettez les galettes enroulées sur le gril chaud. Baissez la plaque supérieure et laissez griller jusqu'à ce que le pain devient doré et croustillant et que les ingrédients soient chauds – soit environ 10 minutes.
4. Coupez le pain en tranches et servez-le.

Downloaded from www.vandenborre.be



## GALETTES AU SAUMON FUMÉ

- Pour 2 à 3 personnes

*2 galettes turques (comme pour le dürüm kebab)*

*100g de fromage gras*

*1 grande cuillère de jus de limette*

*½ grande cuillère de câpres, sans jus*

*½ grande cuillère d'aneth frais, haché*

*Poivre noir, fraîchement moulu*

*2 courgettes, épluchées, coupées*

*200g de saumon fumé*

- Préparation

1. Chauffez le Gril Smart Pro de SOLIS sur la position «SANDWICH» et attendez jusqu'à ce que la lampe verte « READY » s'allume.
2. Mélangez le jus de limette, le fromage, les câpres, le poivre et l'aneth. Étalez le mélange sur les galettes. Ensuite, ajoutez les courgettes et le saumon fumé. Enroulez les galettes fermement.
3. Mettez les galettes enroulées sur le gril chaud. Baissez la plaque supérieure et laissez griller jusqu'à ce que le pain devient doré et croustillant et que les ingrédients soient chauds – soit environ 5 à 8 minutes.
4. Coupez les galettes en tranches et servez-les.

Downloaded from www.vandenborre.be



## PAIN PITA À L'AGNEAU, ÉPICÉ

- Pour 2 à 3 personnes

*1 grande cuillère d'huile*

*125g de l'agneau haché*

*2 grandes cuillères d'oignon haché*

*½ tasse de tomates en dés*

*1 grande cuillère de menthe fraîche, hachée*

*¼ petite cuillère de coriandre moulé*

*1 prise de gingembre moulé*

*½ petite cuillère de cumin moulé*

*¼ petite cuillère de curcuma*

*Sel, poivre noir moulé*

*3 pains pita*

*3 tranches de fromage suisse*

*Pour servir:*

*Sauce tzatziki (concombre à la grecque)*

- Préparation

1. Chauffez le Gril Smart Pro de SOLIS sur la position «SANDWICH» et attendez jusqu'à ce que la lampe verte « READY » s'allume.
2. Chauffez de l'huile dans une poêle et saisissez la viande hachée avec les tomates, les épices et herbes, jusqu'à ce que la viande soit cuite. Versez et laissez refroidir.
3. Coupez des poches dans le pain. Remplissez les pains avec le mélange-agneau et placez une tranche de fromage en-dessus.
4. Mettez les pains farcis sur le gril chaud. Baissez la plaque supérieure et laissez griller jusqu'à ce que le pain devienne doré et croustillant et que les ingrédients soient chauds – soit environ 10 minutes.
5. Servez avec du tzatziki.

Downloaded from www.vandenborre.be



## FOUGASSE AU CHÈVRE

- Pour 2 personnes

  *1 fougasse grande et ronde*

  *90g de chèvre mou*

  *½ grande cuillère de persil haché*

  *½ grande cuillère de basilic haché*

  *1 gousse d'ail, coupée en fines tranches*

  *1 grande cuillère de câpres, sans jus*

  *1 grande cuillère de jus de citron*

  *½ cuillère de sauce aigre-douce pimentée*

  *60g de courgettes marinées et sautées*

  *50g de tomates mi-sèches*

- Préparation

1. Chauffez le Gril Smart Pro de SOLIS sur la position «SANDWICH» et attendez jusqu'à ce que la lampe verte « READY » s'allume.
2. Coupez la fougasse en deux, afin d'obtenir un sandwich. Mélangez le fromage chèvre avec les herbes, le jus de citron, la sauce aigre-douce et les épices. Étalez le mélange sur une côté de la fougasse. Ensuite, ajoutez les tomates et les courgettes et fermez le sandwich.
3. Mettez la fougasse sur le gril chaud et baissez la plaque supérieure. Laissez griller jusqu'à ce que le pain devienne doré et croustillant et que les ingrédients soient chauds – soit environ 8 minutes.

   **Conseil:** Une fougasse très grande doit éventuellement être divisée en deux, pour avoir assez d'espace sur le gril.

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

1 Coperchio in acciaio satinato

2 Spie di controllo "POWER" (rossa = riscaldare) e "READY" (verde = pronto per l'uso)

3 Regolatore della temperatura per la regolazione del tostare (= SANDWICH) fino a grigliare (=SEAR)

4 Manico in metallo con isolamento termico

5 Piastra grill superiore, apribile ed antiaderente con fissaggio snodabile, si adegua all'altezza dell'alimento da grigliare

6 Piastra inferiore con rivestimento antiaderente per una cottura sana senza olio

7 Curvatura, in modo che il grasso, che fuoriesce possa defluire

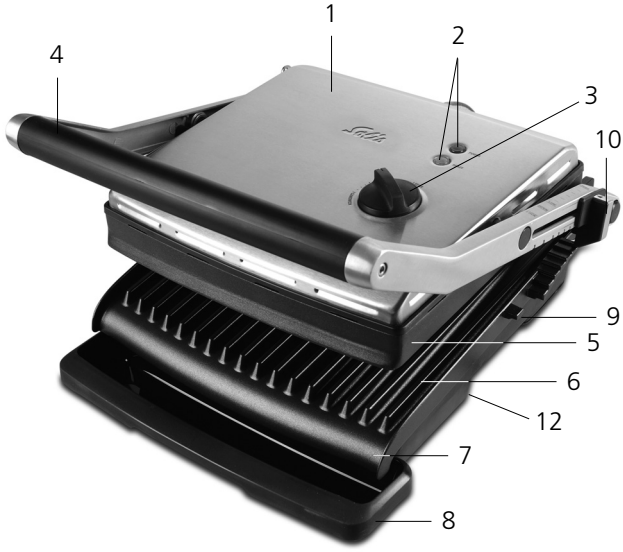
8 Vaschetta raccogligrassi, può essere estratta per una facile pulizia

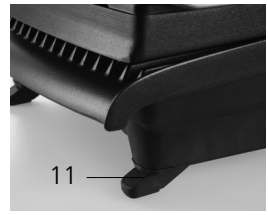
9 Resistenza 2200 Watt

10 Clip per la regolazione dell'altezza della piastra grill superiore – ideale per grigliare alimenti delicati come pesce o per il gratin. Possono essere fissate 7 altezze diverse.

11 Piedini apribili per regolare l'angolo di inclinazione delle piastre

12 Avvolgimento cavo per srotolare il cavo di alimentazione



Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

**Prima di utilizzare il Suo grill a contatto, leggere attentamente queste istruzioni per l'uso, in modo che Lei possa conoscere il Suo apparecchio ed utilizzarlo in modo sicuro. Noi Le consigliamo di conservare accuratamente queste istruzioni ed in caso di un passaggio dell'apparecchio ad un nuovo proprietario.**

Utilizzando apparecchi elettrici, sono da osservare, per la Sua sicurezza, le seguenti misure di preacauzione:

1. Per evitare una scossa elettrica il grill a contatto, il cavo di alimentazione e la spina non devono venire a contatto con acqua o altri liquidi.
2. Esaminare prima della messa in funzione se la tensione elettrica dell'apparecchio corrisponde alla Sua tensione di rete.
3. Non lasciar pendere il cavo elettrico dal bordo del tavolo, in modo che non possa essere tirato giù. Fare attenzione che non venga a contatto con superfici bollenti come piastra elettrica, radiatore e con il grill a contatto stesso.
4. Non collocare l'apparecchio nelle vicinanze di fonti di calore.
5. Non trasportare mai l'apparecchio con il cavo elettrico e non mettere nulla sul cavo elettrico.
6. Noi Le consigliamo di non utilizzare una prolunga. Non posizionare mai il grill a contatto direttamente sotto una presa di corrente.
7. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
8. Staccare la spina sempre quando l'apparecchio è fuori uso od incustodito, o quando deve essere pulito. Noi le consigliamo un interruttore di protezione per guasto corrente (FI-interruttore di sicurezza), per garantire un'ulteriore protezione utilizzando apparecchi elettrici. E' consigliabile utilizzare un interruttore di sicurezza con un nominale di impiego di corrente residua di un massimo di 30 mA. Un consiglio da esperto Lei lo riceve dal Suo elettricista.
9. Non effettuare nessuna variazione all'apparecchio, cavo elettrico, spina o accessorio.
10. Per un uso non appropriato esiste pericolo di ferimento!
11. Non afferrare mai un apparecchio che sia caduto nell'acqua. Staccare sempre prima la spina prima che Lei lo estrarre dall'acqua.
12. Non posizionare mai l'apparecchio così che possa cadere nell'acqua (per esempio vicino al lavandino).
13. Appoggiare l'apparecchio su un fondo sicuro, piano ed asciutto in modo che sia stabile e non possa cadere.

Downloaded from www.vandenborre.be

14. Posizionare così l'apparecchio che non sia soggetto ai raggi diretti del sole.
15. Non infilare mai oggetti od attrezzi appuntiti od affilati nelle aperture dell'apparecchio. L'apparecchio potrebbe essere danneggiato ed avere il pericolo di scossa elettrica!
16. Non scuotere l'apparecchio o spostarlo mentre è in funzione.
17. Utilizzare l'apparecchio soltanto come descritto in queste istruzioni per l'uso. Utilizzarlo soltanto con gli accessori consegnati, accessorio sbagliato può portare ad un danneggiamento dell'apparecchio.
18. **L'apparecchio è concepito soltanto per l'utilizzo domestico e non per un impiego commerciale.**
19. Controllare il Suo grill a contatto prima di ogni utilizzo.
20. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati o l'apparecchio presenta ulteriori disturbi, sia caduto od altrimenti danneggiato. Non effettuare mai da soli riparazioni, ma portare l'apparecchio presso SOLIS o presso un punto di servizio autorizzato SOLIS, per esaminarlo, ripararlo o per essere messo in funzione meccanicamente od elettricamente.
21. Persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (anche bambini) o persone senza conoscenza od esperienza non devono utilizzare il grill a contatto, a meno che vengono sorvegliati per la loro sicurezza da una persona addetta o da questa esattamente istruiti, come è da utilizzare l'apparecchio.
22. I bambini devono essere sorvegliati, in modo che non giochino con il grill a contatto.

Downloaded from www.vandenborre.be

23. L’apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni, così come da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali limitate o da persone senza conoscenza o senza esperienza, quando questi sono stati informati esattamente sulla funzione del grill a contatto ed abbiano capito bene gli eventuali pericoli.
24. I bambini non devono giocare con il grill a contatto.
25. La pulizia e manutenzione non deve essere effettuata da bambini che siano più piccoli di 8 anni.
26. Mantenere l’apparecchio ed il cavo elettrico lontano da bambini al di sotto degli 8 anni.
27. ⚠ **Attenzione: Superfici bollenti!** L’apparecchio e le superfici accessibili diventano durante l’uso bollenti!
28. Non mettere mai in funzione l’apparecchio con un timer od un telecomando.

Downloaded from www.vandenborre.be

Fare particolarmente attenzione durante l'utilizzo del Smart Grill Pro:

- Eliminare tutto l'imballaggio ed adesivi così come la pellicola protettiva intorno alla spina di corrente. Pericolo di scossa elettrica!
- Non posizionare mai il grill al bordo di un tavolo o di una superficie da lavoro in modo che non possa cadere. La superficie deve essere abbastanza grande, resistente al calore, asciutta, piana e pulita. Per questo motivo non mettere mai il grill in un lavandino o su una tovaglia.
- Non mettere il grill su o vicino ad un forno a gas o bruciatori, precisamente una macchina da cucina.
- Il coperchio e le parti esterne del grill diventano durante l'uso bollenti! Il grill deve perciò avere una distanza minima di 20 cm dalle tende, pareti, mobili od altre superfici sensibili al calore od infiammabili.
- L'apparecchio è molto bollente per un po' di tempo anche dopo che è stato spento! Non toccare fino a che sia completamente raffreddato.
- Prima della messa in funzione assicurarsi sempre che il Smart Grill Pro sia completamente stato montato.
- Non appoggiare mai qualcosa sul coperchio dell'apparecchio – anche quando questo è chiuso e l'apparecchio è riposto.
- Per spegnere l'apparecchio, portare il regolatore della temperatura sulla posizione "SANDWICH" e staccare la spina. Prima della pulizia, trasporto o conservazione lasciare sempre per primo raffreddare l'apparecchio!
- Fare attenzione all'igiene e pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo come descritto sotto la rubrica "Pulizia".

Downloaded from www.vandenborre.be

## ▲ PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

- Eliminare tutto l'imballaggio ed adesivi dal Suo Smart Grill Pro. Pulire le piastre del grill con un panno umido e poi asciugare. Se Lei dovesse constatare per la prima messa in funzione una leggera produzione di fumo, questo è normale e scompare dopo breve tempo.
- Con il SOLIS Smart Grill Pro Lei può grigliare carne e verdure così come tostare sandwiches o focacce e gratinare. Per effettuare una cottura al gratin Lei può saldamente bloccare con il clip per la regolazione dell'altezza del coperchio in 7 posizioni diverse, così che il coperchio non si appoggia ma è sospeso esattamente sopra gli alimenti.

## ▲ FUNZIONE GRILL

1. Posizionare il grill su una superficie abbastanza grande, asciutta, piana e resistente al calore. La piastra grill superiore dovrebbe essere chiusa, il clip per la regolazione dell'altezza sulla posizione "OPEN". Infilare la spina in una presa di corrente adeguata. La spia di funzione rossa "POWER" si illumina e mostra che le piastre grill si riscaldano.
2. Girare il regolatore della temperatura sulla posizione "SEAR", in modo che l'apparecchio riscalda al grado massimo.
3. Durante la fase di riscaldamento, Lei può preparare il cibo da grigliare. Lei trova consigli di ricette alla fine di queste istruzioni.
4. Appena la spia di funzione verde "READY" si accende, le piastre grill sono ottimamente riscaldate. Aprire la piastra grill superiore attreverso il manico con isolamento termico ed appoggiare l'alimento da grigliare. Fare attenzione che gli alimenti siano appoggiati il più possibile all'interno della piastra grill.
5. **Osserva:** Con il SOLIS Smart Grill Pro Lei può grigliare con il coperchio chiuso ed aperto. Le onde delle piastre grill danno agli alimenti le tipiche strisce da grill.
6. Quando Lei vuole grigliare con il coperchio chiuso, chiudere la piastra superiore con il manico e premerla verso il basso, grazie al fissaggio snodabile il coperchio si adegua all'altezza dell'alimento ed assicura una grigliata omogenea. Lasciare grigliare i Suoi alimenti come desiderato.
7. Appena Lei vuole estrarre l'alimento, aprire la piastra superiore con il manico ad isolamento termico. Alzare l'alimento da grigliare con una pinza di legno od un cucchiaio di legno. Non utilizzare mai forchette in metallo o coltelli, questi potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

Downloaded from www.vandenborre.be

## FUNZIONE TOSTA-SANDWICH

1. Posizionare il grill su una superficie abbastanza grande, asciutta, piana e resistente al calore. La piastra superiore dovrebbe essere chiusa, il clip per la regolazione dell'altezza sulla posizione "OPEN". Inserire la spina in una presa di corrente adeguata. La spia di funzione rossa "POWER" si illumina e mostra che le piastre grill si riscaldano.
2. Girare il regolatore della temperatura sulla posizione "SANDWICH", in modo che l'apparecchio si riscalda.
3. Durante la fase di riscaldamento Lei può preparare i sandwich. Lei trova consigli per ricette alla fine di queste istruzioni.
4. Appena la spia di funzione verde "READY" si accende, le piastre grill sono ottimamente riscaldate. Aprire la piastra grill superiore attraverso il manico con isolamento termico ed appoggiare il sandwich. Fare attenzione che il sandwich venga inserito all'interno della piastra.
5. Decidere se Lei vuole tostare il sandwich con il coperchio aperto o chiuso. Quando il sandwich deve essere tostato con il coperchio chiuso, premere la piastra superiore verso il basso sul toast. Grazie al fissaggio snodabile l'altezza si adatta al sandwich ed assicura una tostatura omogenea. Lasciare tostare il Suo sandwich come desiderato, circa 5 fino ad 8 minuti, a seconda del tipo del pane e dal ripieno.
6. Osserva: Con il SOLIS Smart Grill Pro Lei può tostare con il coperchio aperto o chiuso. Le onde delle piastre grill danno al toast le tipiche strisce da grill.
7. Appena Lei vuole estrarre il toast, aprire la piastra grill superiore con il manico ad isolamento termico. Alzare il toast con una pinza di legno od un cucchiaio in legno. Non utilizzare mai delle forchette in metallo o coltelli, questi potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

## COME UTILIZZARE LA POSSIBILE REGOLAZIONE DELL'ALTEZZA

Con il clip per la regolazione dell'altezza Lei può determinare esattamente, a quale altezza la piastra grill superiore deve essere fissata. Con questo dispositivo Lei può preparare alimenti delicati come il pesce, senza essere premuti. Naturalmente Lei può utilizzare la regolazione dell'altezza per cuocere toast e sempre poi, quando il peso della piastra grill non è adeguato all'alimento da grigliare.

1. Portare il regolatore della temperatura su "SEAR" oppure "SANDWICH", a secondo della pietanza. La spia di funzione rossa "POWER" si illumina.
2. Appena la spia di funzione verde "READY" si accende, aprire il coperchio ed appoggiare l'alimento da grigliare od il toast sulla piastra inferiore.

Downloaded from www.vandenborre.be

3. Muovere il clip per la regolazione dell'altezza all'indietro, prima che Lei riabbassa il coperchio. Più Lei allontana il clip, più alta sarà fissata la piastra superiore. La posizione più bassa è "LOW", quella più alta "HIGH". Lei può scegliere 7 altezze diverse.

4. Chiudere ora con cautela la piastra superiore, fino a che questa resta all'altezza fissata.
5. Dalla piastra superiore fuoriesce anche calore e porta, per esempio il formaggio a sciogliersi. Per quanto tempo Lei lascia gli alimenti nel grill, dipende dagli ingredienti e dalla propria preferenza. Al termine di queste istruzioni Lei trova consigli per ricette.

- **Osserva:** Poiché il clip nella posizione aperta viene spinto in avanti od in dietro, la regolazione dell'altezza può essere regolata e fissata. Sono regolabili 7 altezze diverse.
- La posizione "LOCK" dovrebbe essere scelta, quando l'apparecchio, dopo la pulizia, deve essere riposto. La posizione "OPEN" dovrebbe essere sempre impostata, prima che Lei inserisce la spina di corrente nella presa di corrente.
- **Attenzione: il clip per la regolazione dell'altezza non dovrebbe mai trovarsi nella posizione "LOCK" durante l'uso, quando gli alimenti si trovano tra le piastre grill.**

Downloaded from www.vandenborre.be

## USO DEI PIEDINI APRIBILI

- Il Suo SOLIS Smart Grill Pro è dotato di piedini apribili ed antiscivolo. Se Lei li apre, cambia l'angolo di inclinazione della piastra grill, cosa particolarmente pratica, quando Lei ad esempio griglia salsicce, così che queste non possono rotolare in avanti. L'angolo di inclinazione è tuttavia ancora così concepito, che il grasso degli alimenti possa fluire senza ostacoli.

## USO DEL REGOLATORE DELLA TEMPERATURA

- Il regolatore della temperatura è regolabile, il calore minimo viene prodotto sulla posizione SANDWICH, ideale per tostare sandwiches/panini ed altri tipi di pane, il calore massimo viene prodotto con la posizione SEAR, posizione che consigliamo per grigliare carne ed altri alimenti.

Downloaded from www.vandenborre.be

# CONSIGLI PER GRIGLIARE OTTIMAMENTE

- Noi consigliamo di utilizzare pezzi di carne da grigliare così grossi che, con il coperchio chiuso bene questi si trovano sulla piastra inferiore e nello stesso tempo toccano la piastra grill superiore.
- I seguenti tipi di carne sono ideali per grigliare con il SOLIS Smart Grill Pro:

  **Manzo** lombata, rib eye steak, filetto di bistecca, filetto

  **Agnello** filetto, cotoletta, lombo, bistecca di agnello, fettine di cosciotto di agnello

  **Maiale** lombo, costine di maiale, filetto, cotolette
- Se Lei volesse grigliare carne meno tenera, come ad esempio collo di maiale, Lei dovrebbe marinare per alcune ore con vino od aceto.
- Se Lei volesse grigliare carne marinata – uguale se marinata da Lei o comprata già marinata – tamponare la carne prima di grigliare con carta da cucina. Alcune marinate contengono un alto contenuto di zucchero, che si scioglie sulla piastra grill.
- Non lasciare la carne troppo a lungo sul grill – anche la carne di maiale è buonissima quando è ancora rosa e viene servita succosa.
- Non infilare mai con una forchetta nella carne o non tagliarla durante la grigliata. In questo modo fuoriesce il succo della carne ed il Suo alimento diventa secco e duro.
- Quando Lei griglia pesce, eliminarlo al termine della cottura con una spatola in plastica resistente al calore.
- Quando Lei scotta per primo le salcicce, Lei non deve più sbucarle prima di grigliare.

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ CRITERI GRILL

- Grigliare con un grill a contatto è sano e risparmia tempo. I seguenti tempi di cottura sono semplici criteri e variano naturalmente a secondo della grandezza dell'alimento e della propria preferenza.
- Noi consigliamo di non usare carne con ossa grandi, come ad esempio T-Bone bistecche.

| TIPO DI CARNE | TEMPO DI COTTURA |
|---|---|
| Filetto di bistecca di manzo | 3 minuti per "medium" (medio),<br>5-6 minuti per "cottura completa" |
| Bistecca al minuto di manzo | 1 – 2 minuti |
| Hamburger di manzo | 4 – 6 minuti |
| Filetto di maiale | 4 – 6 minuti |
| Lombo di maiale | 4 – 6 minuti |
| Lombo di agnello | 3 minuti |
| Cotoletta di agnello | 4 minuti |
| Filetto di petto di pollo | 6 minuti fino a che sia completamento cotto |
| Cosce di pollo | 4 – 5 minuti fino a che sono completamente cotte |
| Salcicce sottili | 3 – 4 minuti |
| Salcicce spesse | 6 – 7 minuti |
| Panini (Sandwich) o focaccia | 3 – 5 minuti fino a che siano dorati |
| Fettine di verdura, circa 1 cm spesse | 3 – 5 minuti |
| Filetto di pesce | 2 – 4 minuti |
| Bistecca di pesce tritate | 3 – 5 minuti |
| Calamaro | 3 minuti |
| Gamberetti | 2 minuti |
| Cozze | 1 minuto |

Downloaded from www.vandenborre.be

## CONSIGLI SU COME DETERMINARE IN CHE MODO IL CIBO ALLA GRIGLIA SIA COMPLETAMENTE COTTO

- Inglese – sanguinoso (Rare)

  Grigliare solo per pochi minuti per parte, a secondo dello spessore. Girare soltanto una volta. Con la prova a pressione attraverso una spatola da cucina al centro, la carne deve essere ancora molto morbida e cedere alla pressione. Un termometro per la carne mostra, con una bistecca sanguinosa, una temperatura tra i 55 °C - 60 °C.

- Inglese media (medium rare)

  Grigliare una parte fino a che il succo di carne è visibile sulla parte superiore. Girare. Grigliare l'altra parte fino anche qui sia visibile il succo della carne. Una bistecca sanguinosa media deve, con la prova a pressione con una spatola da cucina, essere al centro morbida e cedere alla pressione. Un termometro per la carne mostra, con una bistecca sanguinosa media, una temperatura tra 60 °C - 65 °C.

- Media

  Grigliare una parte fino a che sulla parte superiore della bistecca si accumula il succo della carne. Girare. Grigliare l'altra parte, fino a che appare sopra il succo della carne. Una bistecca grigliata media ritorna subito nella sua forma originale, effettuando la prova di pressione con una spatola. Un termometro per la carne mostra, con una bistecca grigliata media, una temperatura tra 65 °C - 70 °C.

- Medio grigliata (medium well)

  Grigliare una parte fino a che il succo della carne si accumula nella parte superiore della bistecca. Girare. Grigliare l'altra parte fino a che il succo della carne si accumula sulla parte superiore. Ridurre il calore e grigliare fino a che la bistecca con la prova della pressione attraverso la spatola, resta dura. Un termometro per la carne mostra, con una bistecca grigliata "medium well", una temperatura tra 70 °C - 75 °C.

- Grigliata completamente (Well done)

  Grigliare una parte fino a che il succo della carne si accumula nella parte superiore della bistecca. Girare. Grigliare l'altra parte fino a che il succo della carne si accumula sulla parte superiore. Ridurre il calore e grigliare fino a che la bistecca, con la prova della pressione attraverso la spatola, resta molto dura. Un termometro per la carne mostra, con una bistecca grigliata well done, una temperatura di 75 °C - 80 °C.

Downloaded from www.vandenborre.be

## CONSIGLI PER TOSTARE PANINI/SANDWICHES

- Pane

  Lei può tostare molti tipi diversi di pane: pane bianco, pane integrale, panini con uvetta, pane misto ecc.. Il SOLIS Smart Grill Pro è ideale per tostare focacce italiane, pane turco o baguettes. Con impasti dolci e pane tipo panini con uvetta è richiesta attenzione con il tempo di tostatura, poiché il contenuto di zucchero rende l'impasto più velocemente scuro.

  Ideale è naturalmente il pane classico in cassetta che può essere tostato da solo, ripieno o al gratin. Un consiglio: Provare a tostare pane turco con marmellata – un'alternativa buonissima rispetto al pane classico per la colazione!

- Ripieni

  Quando Lei vuole utilizzare frutti, prenda frutta precotta o dal barattolo, perché frutta fresca secerne attraverso la cottura molto succo.

  Attenzione è richiesta, quando Lei morde con ripieni con formaggio, pomodori e marmellata: Il calore viene accumulato in questi ingredienti e Lei può bruciarsi la bocca!

- Pietanze prive di grasso

  Grazie al rivestimento antiaderente non è necessario spalmare sulle parti esterne dei panini/sandwiches burro o margarina.

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia staccare la spina e lasciare il SOLIS Smart Grill Pro raffreddare quasi completamente. Quando il grill è ancora leggermente caldo, la pulizia Le rimarrà più facile. In ogni caso Lei dovrebbe pulire il Suo grill dopo ogni uso, in modo che nessun resto di alimento possa incrostarsi.
- Lavare **le piastre grill** con un panno umido o con carta da cucina. Per resti di alimenti difficili ed incrostati Le consigliamo di far gocciolare un po' di acqua detergente sulle parti corrispondenti, lasciare agire brevemente e poi eliminare, con una spugna non graffiante o con una spazzola di nylon, lo sporco.
- Pulire **le parti esterne** del Smart Grill con un panno umido e forse se necessario con un detersivo dei piatti.
- Eliminare **la vaschetta estraibile** raccogligrassi e lavarla con acqua e detersivo ed una spugna non graffiante, morbida. Al termine asciugare accuratamente. La vaschetta estraibile può essere lavata anche nella lavastoviglie.
- **Non pulire mai l'apparecchio e le parti dell'apparecchio con detersivi aggressivi, graffianti o solventi, spray per forni, spugne abrasive o acetone od alcol. Mantenere lontano anche apparecchi appuntiti o di metallo. Il rivestimento antiaderente potrebbe essere danneggiato e l'apparecchio graffiato!**
- **Non immergere mai l'apparecchio in acqua od in altri liquidi!**

# ▲ CONSERVAZIONE

- **Attenzione: Conservare soltanto un apparecchio pulito e completamente asciutto!**

1. Portare il clip per la regolazione dell'altezza con l'apparecchio chiuso alla posizione "LOCK", entrambi le piastre grill sono chiuse.
2. Apportare la vaschetta pulita raccogligrassi.
3. Avvolgere il cavo elettrico nell'avvolgicavo nel fondo dell'apparecchio.
4. Conservare l'apparecchio in un luogo scuro ed asciutto.

- **Attenzione: Quando Lei trasporta il grill, Lei dovrebbe estrarre la vaschetta raccogligrassi. Non tenere mai l'apparecchio con la vaschetta raccogligrassi.**

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ SMALTIMENTO

EU 2002/96/EC

Istruzioni per lo smaltimento del prodotto conforme alle prescrizioni secondo la direttiva EU 2002/96/EC

Alla fine del ciclo di vita, l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Lo stesso dovrà essere portato a un centro di raccolta rifiuti locale o a un rivenditore che provvederà al regolare smaltimento. Rispetto a uno smaltimento non conforme, lo smaltimento separato di apparecchi elettrici ed elettronici evita conseguenze negative per l'ambiente e per la salute e consente inoltre il recupero e il riutilizzo di componenti con un risparmio energetico e di materia prima notevole. Per richiamare l'attenzione sull'obbligo di smaltimento regolare dell'apparecchio, lo stesso è contrassegnato con un simbolo di un contenitore di rifiuti barrato.

SOLIS si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, modifiche tecniche ed estetiche nonché modifiche atte a migliorare il prodotto.

**SOLIS HELPLINE:**

**044 874 64 14**

(Solo per i clienti in Svizzera)

Questo articolo si contraddistingue per la sua lunga durata ed affidabilità. Se ciononostante dovessero presentarsi dei problemi di funzionamento, ci telefoni. Spesso, un guasto si risolve senza complicazioni e in modo semplice con il consiglio o lo stratagemma giusti senza dovere spedire subito l'apparecchio per ripararlo. Siamo a Sua disposizione per consigli ed aiuto.

**Solis of Switzerland SA**
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurigo • Svizzera
Telefono +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ DATI TECNICI

| | |
|---|---|
| Modello-Nr. | BGR200EX, tipo 823 |
| Descrizione prodotto | grill a contatto |
| Tensione/Frequenza | 220-240V~ / 50 Hz |
| Potenza | 1850 - 2200 Watt |
| Dimensioni | ca. 34,5 x 16,5 x 38,5 cm |
| Peso | ca. 5,9 kg |

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

# Ricette

**88** Ricette grill

**98** Ricette sandwich/panini

Downloaded from www.vandenborre.be



## DOWN-UNDER BURGER

- Per 4 porzioni

*500 g di macinato di manzo*

*1 tazza di pangrattato*

*1 cipolla piccola, sbucciata e tagliata a dadini*

*1 cucchiaino di aglio tritato o pressato*

*1 cucchiaio di prezzemolo, tritato fino o secco*

*1 uovo, leggermente sbattuto*

*6 fettine di pancetta*

*6 panini per hamburger*

*250 g di barbabietola rossa in conserva, tagliata a fettine e sgocciolata*

*2 pomodori medi, tagliati a fettine sottili*

*salsa di pomodoro o ketchup*

*6 fettine di formaggio Cheddar*

*¼ di insalata tipo cappuccina, tagliata piccola*

- Preparazione

1. Riscaldare il SOLIS Smart Grill Pro alla posizione "SEAR" ed attendere, fino a che la spia di controllo verde "READY" si accende.
2. Mescolare in una ciotola grande i seguenti ingredenti: macinato di manzo, pangrattato, cipolla, aglio, prezzemolo ed uova. Formare quattro hamburger e metterli da parte.
3. Mettere gli hamburger nella parte inferiore, bollente della piastra grill ed abbassare la piastra grill superiore sugli hamburger. Effettuare la regolazione dell'altezza così che la piastra superiore sia appena sopra gli hamburger. Grigliare per 4-5 minuti.
4. Mettere la pancetta sul grill. Spalmare la parte interiore dei panini leggermente con burro o margarina.
5. Appoggiare un hamburger grigliato nella parte inferiore del panino, con pancetta, barbabietola, pomodoro, ketchup o salsa di pomodoro e una fettina di formaggio, guarnire con insalata e chiudere infine con la parte superiore del panino.

Downloaded from www.vandenborre.be



## TERIYAKI FILETTI DI POLLO

- Per 4 porzioni

  *4 metà di filetti di petto di pollo*

  *1 cucchiaio di mirin (vino di riso dolce giapponese)*

  *2 cucchiai di salsa di soia*

  *2 cucchiaini di zucchero fino*

  *2 cucchiaini di sakè*

  *Per servire:*

  *pezzi di limone*

  *riso al vapore*

  *insalata verde*

- Preparazione

1. Riscaldare il SOLIS Smart Grill Pro alla posizione "SEAR" ed attendere, fino a che la spia di controllo verde "READY" si accende.
2. Mescolare mirin, salsa di soia, zucchero e sakè. Mettere i petti di pollo in una pentola di acciaio e bagnarli con la marinata. Lasciare agire per 30 minuti.
3. Tamponare i petti di pollo con carta da cucina ed appoggiare sulla piastra riscaldata inferiore ed abbassare quella superiore.
4. Grigliare per 4-5 minuti, fino a che il petto di pollo è completamente cotto.
5. Togliere il pollo dal grill e lasciarlo insaporire ancora 5 minuti, prima che Lei lo serve con riso. Guarnire il piatto con pezzi di limone ed accompagnare la pietanza con una insalata verde.

Downloaded from www.vandenborre.be



## AGNELLO KEBAP CON ORIGANO

- Per 4 porzioni

*1 cucchiaio di olio di oliva*

*1 cucchiaio di succo di limone*

*1 cucchiaio di foglie di origano essiccato*

*1 cucchiaino di aglio sminuzzato o pressato fresco*

*500 g di carne di agnello tenera, senza osso e tagliata in dadi di 3 cm di spessore*

*Pepe nero, macinato fresco*

*4 spiedini per kebab*

- Preparazione

1. Riscaldare il SOLIS Smart Grill Pro alla posizione "SEAR" ed attendere, fino a che la spia di controllo verde "READY" si accende.
2. Mescolare olio di oliva con limone, origano ed aglio in una grande ciotola. Aggiungere i pezzi di agnello e lasciare insaporire per 30 minuti. Dopodiché infilare i pezzi di agnello agli spiedini.
3. Insaporire abbondantemente con pepe lo spiedino-kebap ed appoggiarlo alla piastra inferiore grill.
4. Abbassare con cautela la piastra superiore e grigliare per 4-5 minuti.
5. Servire con pane fresco e croccante ed un'insalata greca (insalata verde, olive nere e pezzi di formaggio di capra "Feta").

Downloaded from www.vandenborre.be



## BABY-POLPO (POLPO PICCOLO) CON PEPERONCINO (CHILI) ED AGLIO

- Per 4 porzioni

*750 g di polpo piccolo, già pulito*

*2 cucchiai di olio di oliva*

*1 cucchiaio di salsa dolce Thai-Chili*

*succo e buccia grattata di limetta*

*1 cucchiaino di aglio sminuzzato o pressato fresco*

*Pepe nero, macinato fresco*

*Per guarnire:*

*Pezzettini di limone, rametti di coriandolo*

*Per servire:*

*Pasta vermicelli cotta delicatamente*

- Preparazione

1. Riscaldare il SOLIS Smart Grill Pro alla posizione "SEAR" ed attendere, fino a che la spia di controllo verde "READY" si accende.
2. Mescolare in una ciotola grande il polpo con olio, salsa chili (peperoncino), succo di limetta con buccia ed aglio. Insaporire con pepe.
3. Mettere il polpo marinato sulla piastra inferiore, abbassare quella superiore e grigliare per 3 minuti.
4. Togliere il polpo dal grill e metterlo in un piatto cupo sulla pasta vermicelli e guarnire con fettine di limetta o coriandolo.

Downloaded from www.vandenborre.be



## BISTECCA MARINATA IN STILE NEW YORK

- Per 4 porzioni

  *1 tazza/250 ml di vino rosso*

  *2 cucchiai di olio di oliva*

  *1 cucchiaio di senape Dijon*

  *1 cucchiaino di aglio sminuzzato o pressato fresco*

  *4 bistecche di manzo, tagliate circa 3 cm di spessore*

- Preparazione

1. Riscaldare il SOLIS Smart Grill Pro alla posizione "SEAR" ed attendere, fino a che la spia di controllo verde "READY" si accende.
2. Mescolare bene in un contenitore chiuso vino, olio, senape ed aglio ed agitare. Appoggiare le bistecche in una teglia di vetro (non di plastica o di metallo!) e versare sopra la marinata.
3. Lasciare agire per 30-60 minuti.
4. Togliere la carne dalla marinata, tamponare con carta da cucina, appoggiare sulla piastra del grill e grigliare per 3 minuti, fino a che sia cotta al livello medium-inglese.
5. Servire con un purè di patate e lattuga.

Downloaded from www.vandenborre.be



## SALMONE ATLANTICO CON CROSTA AL PEPE E DRAGONCELLO

- Per 4 porzioni

  *2 cucchiai di olio di oliva*

  *2 cucchiai di foglie di dragoncello essiccate*

  *Pepe nero, macinato fresco*

  *4 bistecche di salmone atlantico, per ogni bistecca circa 180 g di peso*

  *Per guarnire:*

  *Fettine di limone o limetta*

  *Per servire:*

  *Patate fritte o baby-patate (piccole) a vapore*

- Preparazione

1. Riscaldare il SOLIS Smart Grill Pro alla posizione "SEAR" ed attendere, fino a che la spia di controllo verde "READY" si accende.
2. Mescolare l'olio con il dragoncello e con abbastanza pepe nero, macinato grosso.
3. Strofinare il salmone ad entrambi le parti con la miscela delle spezie ed appoggiarlo sulla piastra inferiore del grill.
4. Appoggiare la piastra superiore del grill con la regolazione dell'altezza, così che il salmone viene appena toccato.
5. Grigliare il salmone per 2 minuti, in modo che fuori sia dorato ed all'interno rosa. Se Lei desidera il pesce completamente cotto, lasciarlo grigliare un po' più a lungo.
6. Togliere il pesce con una paletta in plastica resistente al calore e servire subito.

Downloaded from www.vandenborre.be



## GAMBERETTI-ZENZERO PICCANTI

- Per 4 porzioni

*1 kg di gamberi, sbucciati con code*

*1 cucchiaino di aglio tritato*

*¼ tazza di salsa di soia*

*¼ tazza di vino bianco secco*

*1 cucchiaio di zenzero tagliato fino*

*350 ml di salsa dolce Thai-Chili*

*spiedini in legno, immersi in acqua*

*Per servire:*

*Riso jasmin, a vapore*

*Broccoli saltati, cinesi*

- Preparazione

1. Riscaldare il SOLIS Smart Grill Pro alla posizione "SEAR" ed attendere, fino a che la spia di controllo verde "READY" si accende.
2. Infilare i gamberi negli spiedini imbevuti di acqua, circa 4 gamberi per spiedino.
3. Versare gli ingredienti sopraindicati sugli spiedini.
4. Tamponare appena gli spiedini con carta da cucina ed appoggiarli sulla piastra inferiore riscaldata, abbassare la piastra superiore e grigliare per 2-3 minuti, fino a che diventano rosa e morbidi. Servire con riso a vapore e broccoli.

Downloaded from www.vandenborre.be



## SPIEDINI DI POLLO AL LIMONE-MIELE

- Per 4 porzioni

*500 g di filetto di petto di pollo*

*2 cucchiai di succo di limone*

*2 cucchiai di miele*

*2 cucchiaini di semi di sesamo*

*1 cucchiaino di zenzero grattugiato*

*spiedini, immersi nell'acqua*

*Per servire:*

*Riso basmati a vapore*

*Verdure verdi a vapore*

- Preparazione

1. Riscaldare il SOLIS Smart Grill Pro alla posizione "SEAR" ed attendere, fino a che la spia di controllo verde "READY" si accende.
2. Tagliare il filetto di pollo a strisce sottili ed infilarli su 8 spiedini di legno. Appoggiare gli spiedini sul grill riscaldato ed abbassare la piastra grill superiore. Grigliare per 3-4 minuti, fino a che la carne è cotta.
3. Intanto mischiare succo di limone, miele, semi di sesamo e zenzero.
4. Togliere dal grill gli spiedini pronti e servire insieme al riso e verdure verdi.
5. Versare la marinata di limone-miele sugli spiedini.

Downloaded from www.vandenborre.be



## INSALATA DI CARNE DI MANZO AL PEPERONCINO (CHILI) CON ANACARDI

- Per 4 porzioni

  *500 g di bistecca di filetto o scamone*

  *3 chili (peperoncino) rossi dolci, macinati*

  *2 cucchiai di salsa di soia*

  *1 cucchiaino di zenzero sminuzzato*

  *½ cucchiaino di aglio sminuzzato*

  *foglie di insalata*

  *Per servire:*

  *½ tazza di anacardi macinati*

  *salsa di soia*

- Preparazione

1. Riscaldare il SOLIS Smart Grill Pro alla posizione "SEAR" ed attendere, fino a che la spia di controllo verde "READY" si accende.
2. Tagliare le bistecche a strisce sottili; chili, salsa di soia, zenzero ed aglio mischiati insieme e marinare così le bistecche.
3. Appoggiare le bistecche marinate sulla piastra inferiore ed abbassare la piastra superiore. Grigliare ogni parte per 1-2 minuti.
4. Mettere ogni foglia di insalata su un piatto e metterci sopra le strisce di bistecca grigliata. Versare sopra gli anacardi e la salsa di soia.

Downloaded from www.vandenborre.be



## COTOLETTE DI AGNELLO AL CURRY VERDE THAI

- Per 4 porzioni

  *1 cucchiaio di pasta al curry verde Thai*

  *3 cucchiai di latte al cocco*

  *1 cucchiaio di coriandolo tritato*

  *12 cotolette di agnello*

  *Per servire:*

  *riso al vapore ed insalata*

- Preparazione

1. Riscaldare il SOLIS Smart Grill Pro alla posizione "SEAR" ed attendere, fino a che la spia di controllo verde "READY" si accende.
2. Mescolare la pasta di curry, il latte al cocco ed il coriandolo. Versare sulle cotolette di agnello e lasciare agire per 20 minuti.
3. Tamponare un po' le cotolette di agnello con carta da cucina, appoggiare sulla piastra bollente del grill ed abbassare la piastra superiore. Grigliare ogni parte per 4 minuti – o più a lungo, come Lei preferisce. Con riso ed insalata.

Downloaded from www.vandenborre.be



## PITA RIPIENA

### con pollo grigliato su carbone a legna, mango, pinoli e maionese

- Per 2 fino a 3 porzioni

  *¼ tazza di maionese*

  *½ cucchiaio di salsa chili (peperoncino)*

  *1 cucchiaino di buccia di limetta grattata*

  *½ cucchiaio di succo di limetta*

  *125 g di pezzi di mango in conserva, sgocciolato*

  *1 ½ di cucchiaio di pinoli arrostiti*

  *1 petto di pollo, grigliato su carbone a legna, tagliato a fettine sottili*

  *2 Lavash focacce (pita come per il Dürüm Döner)*

  *1 avocado tagliato*

- Preparazione

1. Riscaldare il SOLIS Smart Grill Pro alla posizione "SANDWICH" ed attendere, fino a che la spia di controllo verde "READY" si accende.
2. Mescolare la maionese, salsa, la buccia ed il succo della limetta, mango, pinoli e pezzi del pollo.
3. Distribuire la miscela sulle focacce Lavash. Al termine mettere l'avocado. Arrotolare fissando bene il tutto.
4. Mettere le focacce arrotolate sulla piastra bollente ed abbassare la piastra superiore. Tostare le focacce fino a che siano dorate e croccanti e gli ingredienti siano riscaldati. Questo dura circa 8 minuti.
5. Tagliare a fettine le focacce e metterle su un po' di insalata.

Downloaded from www.vandenborre.be



## FOCACCIA VEGETARIANA

- Per 2 fino a 3 porzioni

*3 focacce piccole rotonde al formaggio ed olive*

*1 ½ cucchiaio di pesto*

*125 g di pomodori San Marzano, tagliati a fettine*

*100 g di mozzarella, sgocciolata e tagliata a fettine*

*1 cipolla, tagliata a fettine fine*

*1 cucchiaio di aceto balsamico*

*1 ½ cucchiaio di olio di oliva, extra vergine*

*sale e pepe nero macinato fresco*

- Preparazione

1. Riscaldare il SOLIS Smart Grill Pro alla posizione "SANDWICH" ed attendere, fino a che la spia di controllo verde "READY" si accende.
2. Tagliare le focacce in due parti. Spalmare la parte interna con il pesto. Riempire con pomodori, formaggio, cipolle, aceto balsamico, olio ed odori.
3. Appoggiare le focacce sulla piastra bollente ed abbassare la piastra superiore. Tostare il pane fino a che sia dorato e croccante e gli ingredienti siano riscaldati, questo dura circa 8 minuti.

Downloaded from www.vandenborre.be



## ROTOLO DI PITA CON ROASTBEEF

- Per 2 fino a 3 porzioni

  *2 pani pita rotondi*

  *70 g di formaggio  grasso*

  *3 cucchiaini di senape grossa*

  *½ cucchiai di succo di limone*

  *½ tazza di barbabietola rossa di conserva, sgocciolata e tagliata a fettine*

  *100 g di roastbeef arrostito rosa, tagliato a fettine sottili*

  *70 g di melanzane arrostite e marinate*

- Preparazione

1. Riscaldare il SOLIS Smart Grill Pro alla posizione "SANDWICH" ed attendere, fino a che la spia di controllo verde "READY" si accende.
2. Mescolare il formaggio grasso, la senape ed il succo di limone. Spalmare con questa miscela ogni focaccia. Mettere sopra la barbabietola, il roastbeef e la melanzana ed arrotolando fissando bene tutto.
3. Appoggiare le focacce arrotolate sulla piastra bollente ed abbassare la piastra superiore. Tostare il pane fino a che questo sia dorato e croccante e gli ingredienti siano riscaldati. Questo dura circa 10 minuti.
4. Servire tagliate a fettine.

Downloaded from www.vandenborre.be

## ROTOLO DI LAVASH-FOCACCIA CON SALMONE AFFUMICATO

- Per 2 fino a 3 porzioni

  *2 focacce-lavash (pita come per il Dürum Döner)*

  *100 g di formaggio grasso*

  *1 cucchiaio di succo di limetta*

  *½ cucchiaio di capperi sgocciolati*

  *½ cucchiaio di aneto tritato*

  *pepe nero macinato fresco*

  *2 zucchine pelate e tagliate in fettine*

  *200 g di salmone affumicato*

- Preparazione

1. Riscaldare il SOLIS Smart Grill Pro alla posizione "SANDWICH" ed attendere, fino a che la spia di controllo verde "READY" si accende.
2. Mescolare formaggio grasso, succo di limetta, capperi, aneto e pepe. Spalmare ogni Lavash-focaccia. Riempire con zucchine e salmone ed arrotolare tenendo fermo tutto.
3. Appoggiare le focacce arrotolate sulla piastra bollente del grilli ed abbassare la piastra superiore. Tostare il pane fino a che questo sia dorato e croccante e gli ingredienti siano riscaldati, questo dura circa tra i 5-8 minuti.
4. Tagliare a fettine i rotoli di Lavash-focacce e servire.

Downloaded from www.vandenborre.be



## PITA DI AGNELLO PICCANTE

- Per 2 fino a 3 porzioni

*1 cucchiaio di olio*

*125 g di macinato fino di agnello*

*2 cucchiai di cipolla tagliata fine*

*½ tazza di dadi di pomodoro*

*1 cucchiaio di menta tritata fresca*

*¼ cucchiaino di coriandolo macinato*

*1 pizzico di zenzero macinato*

*½ cucchiaino di cumino macinato*

*¼ cucchiaino di curcuma*

*sale e pepe nero macinato fresco*

*3 pita*

*3 fettine di formaggio svizzero*

*Per servire:*

*Salsa zaziki greca*

- Preparazione

1. Riscaldare il SOLIS Smart Grill Pro alla posizione "SANDWICH" ed attendere, fino a che la spia di controllo verde "READY" si accende.
2. Riscaldare in una padella l'olio e friggere cipolle, macinato di agnello, pomodori, spezie ed odori, fino a che la carne sia del tutto cotta. Scolare e lasciare raffreddare.
3. Tagliare delle tasche nelle pita-focacce, riempirle della miscela di agnello e mettere su ognuna una fettina di formaggio.
4. Appoggiare i panini ripieni sulla griglia bollente ed abbassare quella superiore. Tostare il pane fino a che questo sia dorato e croccante e gli ingredienti siano riscaldati, questo dura circa 10 minuti.
5. Servire con zaziki.

Downloaded from www.vandenborre.be



## FOCACCIA ARROSTITA CON FORMAGGIO DI CAPRA

- Per 2 porzioni

  *1 focaccia grande rotonda*

  *90 g di formaggio di capra morbido*

  *½ cucchiaio di prezzemolo tritato grossolano*

  *½ cucchiaio di basilico tritato grossolano*

  *1 spicco di aglio, tagliato a fettine sottili*

  *1 cucchiaio di capperi, sgocciolati*

  *1 cucchiaio di succo di limone*

  *½ cucchiaio di salsa dolce Thai-Chili*

  *60 g di zucchine fritte, marinate*

  *50 g di pomodori mezzi secchi*

- Preparazione

1. Riscaldare il SOLIS Smart Grill Pro alla posizione "SANDWICH" ed attendere, fino a che la spia di controllo verde "READY" si accende.
2. Tagliare la focaccia in due parti, per ottenere un Sandwich/panino. Mescolare il formaggio di capra con gli odori, il succo di limone, le spezie e la salsa chili. Spalmare la miscela su una metà della focaccia. Riempire con zucchine e pomodori. Appoggiare sopra la seconda parte.
3. Appoggiare la focaccia sulla piastra bollente ed abbassare la piastra superiore. Tostare il pane fino a che questo sia dorato e croccante e gli ingredienti siano riscaldati, questo dura circa 8 minuti.

   Osserva: Una focaccia grande deve essere eventualmente divisa, in modo che possa avere posto sulla piastra del grill.

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ PARTS LIST

1 Brushed stainless-steel cover

2 Indicator lights
"POWER" (red) = heating up and "READY" (green = ready for use)

3 Temperature control which can be set from toasting (= SANWICH) to grilling (= SEAR)

4 Heat insulated metal handle

5 Upper, hinged and non-stick coated grill plate with self-adjusting hinge which adjusts itself to the height of the food being grilled

6 Lower grill plate with non-stick coating for healthy cooking without oil

7 Rounding, allowing fat to drain off

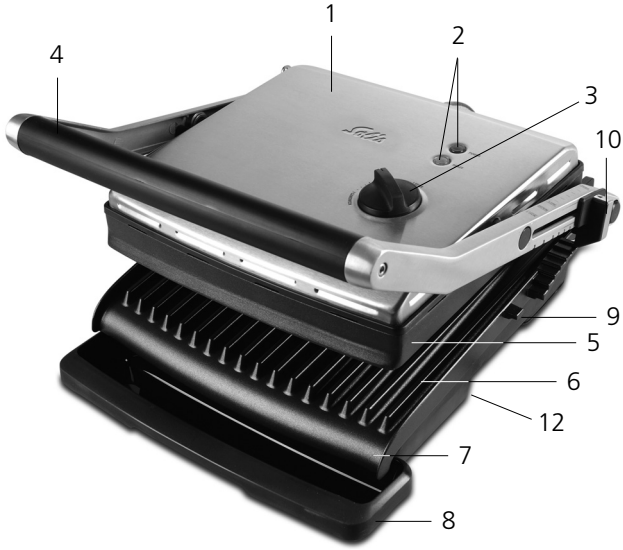
8 Removable grease drip tray for easy cleaning

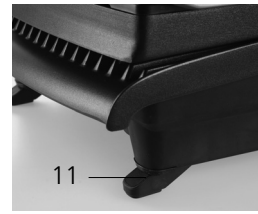
9 2200 Watt heating element

10 Clip to adjust the height of the upper grill plate - ideal for grilling delicate dishes such as fish or for browning. 7 different heights can be set.

11 Adjustable feet to set the angle of inclination of the grill plate

12 Cable winder for rolling up power cable



Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

**Please read through these operating instructions carefully before using your contact grill, so that you can become acquainted with your appliance and can operate it safely. We thoroughly recommend that you keep these instructions and, if you pass the appliance on, that you also hand these instructions to the new owner.**

For your own safety, please observe the following safety measures when using electrical appliances:

1. To avoid electric shock, neither the contact grill, power cable nor plug are allowed to come into contact with water or other fluids.
2. Before using your appliance, check if the voltage indicated on the appliance matches the mains supply voltage.
3. Do not leave the power cable hanging over table edges so that it can be pulled. Make sure it does not come into contact with hot surfaces such as, for example, a hot plate, a radiator or the contact grill itself.
4. Do not place the appliance near heat sources.
5. Never carry the appliance by the power cable and do not place it on the power cable.
6. We recommend that you do not use this appliance with an extension cable. Do not place the contact grill directly underneath a power socket.
7. Do not use the appliance outdoors.
8. Unplug the appliance when it is not in use or unattended, and before cleaning. We recommend the use of a residual current device (RCD safety switch) to ensure additional protection during the use of electrical appliances. It is advisable to use a safety switch with a rated residual operating current of 30 mA maximum. For professional advice consult an electrician.
9. Do not make any adjustments to the appliance, cable, plug or accessories.
10. Incorrect use may cause injury!
11. Never take hold of an appliance that has fallen into water. Always take the plug out of the power socket before removing the appliance from the water.
12. Never place the contact grill in a place where it could fall into water. (e.g. next to a sinks)
13. Place the appliance on a stable, level and dry surface, so that it stands securely and cannot fall over.
14. Place the appliance so that it is never exposed to direct sunlight.

Downloaded from www.vandenborre.be

15. Never put sharp or pointed objects and tools into the appliance openings. The appliance may become damaged - danger of electric shock!
16. Do not shake or relocate the appliance while it is in operation.
17. Only use the appliance as described in this manual. Only use with the provided accessories, incorrect accessories can lead to damage of the appliance.
18. **This appliance is only for domestic use and is not suitable for commercial use.**
19. Check your contact grill before each use.
20. In order to avoid electric shock, do not use the appliance if the cable or plug are damaged or the appliance is otherwise faulty, dropped or damaged. Never attempt repairs yourself, but take your appliance to SOLIS or a SOLIS approved service centre in order to get it inspected or mechanically and electrically repaired.
21. Persons with reduced physical, sensory or mental capacities (including children) or uninformed and inexperienced people are not permitted to use the contact grill, unless they are supervised by a person responsible for their safety or are instructed by this person exactly how to use the appliance.
22. Children must be supervised, so that they do not play with the contact grill.
23. The appliance can be used by children from the age of 8 years, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or uninformed and inexperienced persons so long as they are accurately informed about the safe

Downloaded from www.vandenborre.be

use of the contact grill and understand the potential dangers.

24. Children may not play with the contact grill.
25. The cleaning and maintenance must not be undertaken by children under the age of 8 years.
26. Keep the appliance and power cable away from children under the age of 8 years.
27. **Caution: Hot surfaces!** The appliance and the accessible surfaces get very hot during operation!
28. Never start the appliance using a remote control or timer.

Downloaded from www.vandenborre.be

You should note the following in particular when using the Smart Grill Pro:

- Remove all packaging materials and stickers as well as the protective film around the power plug. Danger of electric shock!
- Never place the grill on the edge of a table or worktop, this is to ensure that it can not fall down. The curse must be sufficiently large, heat resistant, dry, level and clean. Therefore, never put the grill in a sink or on a tablecloth.
- Do not place the grill on or next to a gas oven, gas burner or electric stove.
- The lid and outer parts of the grill become hot during use! The grill must therefore be at least 20cm away from curtains, walls, furniture or other heat sensitive or flammable surfaces.
- After use, the appliance remains hot for some time! Please do not touch until it has completely cooled down.
- Before using the appliance, make sure the Smart Grill Pro is completely assembled.
- Never put anything on the appliance cover - even if it is closed and is being stored.
- To turn off, always set the temperature control to the position SANDWICH and pull out the plug.
- Pay attention to hygiene and clean the grill after each use as described under "Cleaning".

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ BEFORE USING

- Remove all packaging materials and stickers from your Smart Grill Pro. Wipe the grill plates clean with a damp cloth and dry them completely. Should you observe a light smoke developing, this is completely normal and will disappear after a short time.
- With SOLIS Smart Grill Pro, you can cook both meat and vegetables as well as toasting or browning sandwiches or focaccias. When browning, you can securely lock the height of the lid in seven different positions using the clip, so that the lid does not rest, but is held just over the food.

# ▲ PUTTING IN OPERATION

## USING AS A GRILL

1. Place the grill on a suitably large work surface that is dry, level and heat-resistant. The upper grill plate should be closed and the height adjustment clip should be set to "OPEN". Insert the plug into a suitable socket, the red indicator light "POWER" lights up and shows that the grill plates are heating up.
2. Turn the temperature control to the "SEAR" position so that the appliance heats to it's highest level.
3. During the heating phase you can prepare the food you wish to grill. You can find a list of recipes at the end of this guide.
4. Once the green indicator light "READY" lights up, the grill plates are optimally preheated. Open the upper grill plate with the heat insulated handle and put in the food. Make sure that dishes sit as far to the back of the grill plate as possible.
5. **Note:** With SOLIS Smart Grill Pro you can grill with the lid open or closed. The ribs of the grill plates give the food the typical barbecue grill-stripes.
6. If you wish to grill with the lid closed, close the upper plate using the handle and and press the handle down, thanks to the self adjusting joint the plate will adjust to the height of the food and ensures even grilling. Grill your food as desired.
7. Once you wish to remove the food being grilled, open the grill using the heat insulated handle. Lift out the grilled food using wooden tongs or a wooden spoon. Never use a metal fork or knife since this could damage the non-stick coating.

Downloaded from www.vandenborre.be

## USING AS A SANDWICH-TOASTER

1. Place the grill on a suitably large work surface that is dry, level and heat-resistant. The upper grill plate should be closed and the height adjustment clip should be set to "OPEN". Plug the plug into a suitable socket, the red indicator light "POWER" lights up and shows that the grill plates are heating up.
2. Turn the temperature control to the "SANDWICH" position so that the appliance heats up.
3. During the heating phase you can prepare the sandwich. You can find a list of recipes at the end of this guide.
4. Once the green indicator light "READY" lights up, the grill plates are optimally preheated. Open the upper grill plate with the heat insulated handle and put in the food. Make sure that the sandwich sits as far to the back of the grill plate as possible.
5. Decide whether you want to toast the sandwich with the cover open or closed. If you wish to toast the sandwich with the cover closed, press the upper grill plate down onto the toast using the handle. Thanks to the self adjusting joint the plate will adjust to the height of the sandwich, ensuring even grilling. Toast your sandwich as desired for about 5 to 8 minutes, depending on the type of filling.
6. **Note:** With SOLIS Smart Grill Pro you can grill with the lid open or closed. The ribs of the grill plates give the sandwich the typical barbecue grill-stripes.
7. Once you wish to remove the toast, open the grill using the heat insulated handle. Lift out the sandwich using wooden tongs or a wooden spoon. Never use a metal fork or knife since this could damage the non-stick coating.

## HOW TO USE THE ADJUSTABLE HEIGHT-SETTING

Using the clip for height adjustment you can set the upper grill plate to the exact height desired. With this device you can also cook delicate foods such as fish, without crushing them. Of course, you can also use the height adjustment when browning toasts and always when the weight of the grill plate will not benefit the food being grilled.

1. Set the temperature control to "SEAR" or "SANDWICH", depending on the dish. The red indicator light "POWER" lights up.
2. Once the green indicator light "READY" lights up, open the lid and place the sandwich or food to be grilled on the lower grill plate.
3. Move the height adjustment clip towards the back, before you lower the lid back down. The further back you push the clip away from you, the higher the upper grill plate will be fixed. The lowest position is "LOW" and the highest is "HIGH". You can set 7 different heights.

Downloaded from www.vandenborre.be

4. Close the upper grill plate gently until it rests at the height set.
5. The upper grill plate will now also give off heat which can, for example, melt cheese. How long you leave the dishes to grill depends on the ingredients and personal preference. At the end of this instruction manual there are recipe suggestions.

- **Note:** While the lid is in the open position the clip can be moved forward or backwards and the height can be regulated and set. 7 different heights can be set.
- The position "LOCK" should be selected if the appliance is to be stored after cleaning. The "OPEN" position should be set, before you insert the plug into the socket.
- **Caution: The clip for height adjustment should never be in the "LOCK" position during use if there are foods between the grill plates.**

Downloaded from www.vandenborre.be

## USING THE ADJUSTABLE FEET

- Your SOLIS Smart Grill Pro is fitted with anti-slip and adjustable feet. If you fold them out, you can adjust the inclination of the grill plate, which is especially practical if, for example, you are cooking sausages as this prevents them from rolling out of the front. The angle is designed in such a way that fat can still drain away freely.

## USING THE TEMPERATURE CONTROL

- The temperature control is continuously adjustable; the minimum heat is produced at the "SANDWICH" position, ideal for toasting sandwiches and other types of bread and the maximum heat is generated at the "SEAR" position, which we recommend for grilling meat and other foods.

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ TIPS FOR BEST GRILLING

- We recommend when grilling meat that you use pieces that are thick enough to lie firmly on the lower grill plate and at the same time touch the upper grill plate.
- The following types of meat are perfect for grilling with the SOLIS Smart Grill Pro:

  **Beef** rump steak, rib eye steak, sirloin steak, fillet

  **Lamb** chops, loin, sirloin, leg of lamb or lamb shank

  **Pork** loin, spare ribs, fillet, chops
- Tougher cuts such as pork neck chops can also be grilled, but to tenderise these cuts marinate them for a few hours in a marinade with wine or vinegar.
- If you should wish to grill marinated meat - regardless of whether marinated by yourself or bought ready-marinated - please dab off the marinade with kitchen paper before grilling. Some marinades contain a high sugar content which scorches onto the grill.
- Never leave the meat on the grill for too long - pork is delicious even if it is still pink and juicy when served.
- Never pierce the meat with a fork or cut it during grilling. This will let the meat's juices run out, making it dry and tough.
- When grilling fish, remove it when finished using a heat-resistant plastic spatula.
- If you blanch sausages before grilling, they must not be pierced before grilling.

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ GRILL GUIDELINES

- Grilling with a contact grill is healthy and time saving. The following cooking times are only guidelines and are of course dependant upon the thickness of food and personal preference.
- We recommend you do not use meat with thick bones such as T-bone steaks.

| MEAT TYPE | GRILLING TIMES |
|---|---|
| Beef sirloin steak | 3 minutes for "medium",<br>5 - 6 minutes for "well done" |
| Beef minute steak | 1 – 2 minutes |
| Beef hamburger patties | 4 – 6 minutes |
| Pork fillet | 4 – 6 minutes |
| Pork loin | 4 – 6 minutes |
| Lamb loin | 3 minutes |
| Lamb chop | 4 minutes |
| Chicken breast fillets | 6 minutes or until cooked through |
| Chicken legs | 4 – 5 minutes or until cooked through |
| Sausages, thin | 3 – 4 minutes |
| Sausages, thick | 6 – 7 minutes |
| Focaccia or sandwich | 3 – 5 minutes or until golden brown |
| Vegetable slices, about 1 cm thick | 3 – 5 minutes |
| Fish fillet | 2 – 4 minutes |
| Fish cakes | 3 – 5 minutes |
| Squid | 3 minutes |
| Shrimp | 2 minutes |
| Scallops | 1 minute |

Downloaded from www.vandenborre.be

## TIPS FOR FINDING HOW COOKED THROUGH THE FOOD IS

- English - bloody (rare)

  Only a few minutes grilling per side, depending on thickness. Only turn once. When pressure testing the meat with a spatula, the meat must still be very soft and give a little under the pressure. A meat thermometer in a bloody steak shows between 55° - 60°C.

- Medium English (medium rare)

  Grill on one side until the juice from the meat is visible on the upper side. Turn. Grill the other side until the juice from the meat is again visible on the upper side. When pressure tested with a spatula a medium-rare steak should feel soft in the middle and give a little under the pressure. A meat thermometer in a medium-rare steak between 60° - 65°C.

- Medium

  Grill one side until the juice from the meat has gathered on the upper side. Turn. Grill the other side, until the juice from the meat is visible on the upper side. After being pressed on with a spatula a medium steak immediately springs back into its original shape. A meat thermometer in a medium steak shows between 65° - 70°C.

- Medium well

  Grill one side until the juice from the meat has gathered on the upper side. Turn. Grill the other side until the juice from the meat has gathered on the upper side. Reduce the heat and grill until the steak feels firm when pressed on with a spatula. A meat thermometer in a medium well steak shows between 70° - 75°C.

- Well done

  Grill one side until the juice from the meat gathers on the upper side. Turn. Grill the other side until the juice from the meat gathers on the upper side. Reduce the heat and grill until it feels very firm when pressed with spatula. A meat thermometer in a well done steak shows between 75° - 85°C.

Downloaded from www.vandenborre.be

## TIPPS FOR TOASTING SANDWICHES

- Bread

  You can toast many different types of bread: white bread, whole wheat, hot cross buns, farmhouse loaf etc... The SOLIS Smart Grill Pro is ideal for toasting Italian focaccias, Turkish bread or baguettes. When toasting sweet pastries and buns be careful not to toast them for too long as the sugar in them can make the pastry brown very quickly.

  The classic toast is naturally ideal whether toasted on it's own, with a topping or with a filling. A tip: Try Turkish bread with jam - a tasty alternative to traditional breakfast breads.

- Fillings

  If you wish to use fruit, use pre-cooked fruit or canned fruits since fresh fruit will release a lot of juice.

  Caution is advised when biting fillings of cheese, tomatoes or jam: the heat stored in these ingredients can burn your mouth!

- Fat free dishes

  Thanks to the non-stick coating, it is not necessary to put butter or margarine on the outside of sandwiches.

Downloaded from www.vandenborre.be

## ▲ CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, remove the plug from the socket and let the SOLIS Smart Grill Pro cool almost completely. It will be easier for you to clean the grill when it is still slightly warm. In any case, you should clean your grill after every use so that food won't burn onto it.
- Wipe **the grill plates** with a damp cloth or kitchen paper. For stubborn, burnt food residues, we recommend you drizzle some soapy water on the effected areas and briefly leave it to act and then remove with a non-abrasive sponge or nylon washing up brush.
- Clean **the outside of the Smart Grill** with a damp cloth and, if necessary, mild detergent.
- Remove **the grease drip tray** and clean it in warm soapy water with a soft, non-abrasive sponge. Then, dry it thoroughly. The drip tray can also be cleaned in a dishwasher.
- **Never clean the appliance or parts of the appliance with aggressive or abrasive cleaning agents or solvents, oven cleaners, scouring pads, acetone or alcohol. Also, keep sharp or metal devices away from the appliance. The non-stick coating could be damaged or the appliance could be scratched!**
- **Never immerse the contact grill in water or other liquids!**

## ▲ STORAGE

- **Caution: Only pack the appliance away when it is clean and completely dry!**

1. Set the height adjustment clip to the "LOCK" position, both grill plates are now shut.
2. Attach the cleaned and dry grease drip tray.
3. Wrap the power cord around the cable winder on the underside of the appliance.
4. Store the unit in a dark, dry place.

- **Warning: When transporting the grill remove the grease drip tray. Never hold the appliance by the drip tray!**

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ DISPOSAL

EU 2002/96/EC

Information for correct disposal of the product in accordance with the European Directive 2002/96/EC

At the end of its working life this equipment must not be disposed of as an household waste. It must be taken to special local community waste collection centres or to a dealer providing this service. Disposing of electrical and electronic equipment separately avoids possible negative effects on the environment and human health deriving from an inappropriate disposal and enables its components to be recovered and recycled to obtain significant savings in energy and resources. In order to underline the duty to dispose of this equipment separately, the product is marked with a crossed-out dustbin.

SOLIS reserves the right to carry out technical and visual changes and modifications to improve the product at any time.

**SOLIS HELPLINE:**

**044 874 64 14**

(Only for customers in Switzerland)

This item stands out due to its long-life cycle and reliability. Despite this though, if a malfunction ever occurs, simply give us a call. Often a breakdown can be easily and quickly remedied with the right tip or technique without having to straight away send off the device for repair. We will give you all the advice and practical support you require.

**Solis of Switzerland Ltd**
Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland
Phone +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

Downloaded from www.vandenborre.be

# ▲ TECHNICAL INFORMATION

| | |
|---|---|
| Model no. | BGR200EX, type 823 |
| Product | Contact grill |
| Voltage / frequency | 220-240V~ / 50 Hz |
| Power | 1850 - 2200 Watt |
| Dimensions | ca. 34,5 x 16,5 x 38,5 cm |
| Weight | ca. 5,9 kg |

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

# Recipes

**122** Grill Recipes

**132** Sandwich Recipes

Downloaded from www.vandenborre.be



## AUSSIE BURGER

- Serves 4

*500g minced beef*

*1 cup fresh bread crumbs*

*1 small onion, peeled and finely chopped*

*1 teaspoon commercially prepared crushed garlic*

*1 tablespoon dried parsley flakes*

*1 egg, lightly beaten*

*6 bacon rashers*

*6 hamburger buns or full grain rolls*

*250g tin beetroot slices, drained*

*2 vine ripened tomatoes, thinly sliced*

*tomato sauce*

*6 cheddar cheese slices*

*¼ iceberg lettuce heart, shredded*

- Preparation

1. Pre-heat SOLIS Smart Grill Pro using 'SEAR' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Combine beef, bread crumbs, onion, garlic, parsley and egg in a large mixing bowl and mix thoroughly. Form mince into 4 patties.
3. Place patties on bottom plate of preheated grill and allow the top plate to rest on the patties. Adjust the clip for the height control to the thickness of the pattie. Cook for 4-5 minutes.
4. Place bacon on grill. Lightly spread buns with butter or margarine.
5. Place a pattie on each bun and top with bacon, beetroot, tomato, tomato sauce and cheese. Add lettuce to burgers and place reserved roll halves on top.

Downloaded from www.vandenborre.be



## TERIYAKI CHICKEN FILLETS

- Serves 4

*4 half chicken breast fillets*

*1 tablespoon mirin*

*2 tablespoons soy sauce*

*2 teaspoons caster sugar*

*2 teaspoons cooking sake*

*To serve:*

*lemon wedges*

*steamed rice*

*salad of green leaves*

- Preparation

1. Pre-heat SOLIS Smart Grill Pro using 'SEAR' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Combine mirin, soy sauce, sugar and sake. Place chicken in a stainless steel baking dish and pour prepared marinade over. Allow to stand for 30 minutes before cooking.
3. Dab off the marinade with kitchen paper and place chicken on preheated grill. Allow top plate to gently rest on chicken.
4. Cook for 4-5 minutes until chicken is cooked through.
5. Remove and allow to rest for 5 minutes before serving on a bed of steamed rice. Garnish with lemon wedges and accompany with a salad of green leaves.

Downloaded from www.vandenborre.be



## OREGANO LAMB KEBABS

- Serves 4

*1 tablespoon olive oil*

*1 tablespoon lemon juice*

*1 tablespoon dried oregano leaves*

*1 teaspoon commercial prepared minced garlic*

*500g boneless lean lamb, cut into 3cm cubes*

*freshly ground black pepper*

*4 kebab skewers*

- Preparation

1. Pre-heat SOLIS Smart Grill Pro using 'SEAR' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Combine oil with lemon juice, oregano and garlic in a large mixing bowl. Add lamb and marinate for 30 minutes before threading onto 4 kebab skewers.
3. Season each kebab generously with pepper and place on preheated grill.
4. Allow the top plate to rest lightly on lamb. Cook for 4-5 minutes.
5. Serve with crusty bread and a Greek salad of salad leaves, black olives and crumbled feta cheese.

Downloaded from www.vandenborre.be



## BABY OCTOPUS WITH CHILLI AND GARLIC

- Serves 4

*750g baby octopus, cleaned*

*2 tablespoons olive oil*

*1 tablespoon Thai style sweet chilli*

*sauce juice and zest of 1 lime*

*1 teaspoon commercially prepared minced garlic*

*freshly ground black pepper*

*To garnish:*

*lime wedges coriander sprigs*

*To serve:*

*Lightly steamed vermicelli noodles*

- Preparation

1. Pre-heat SOLIS Smart Grill Pro using 'SEAR' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. In a large mixing bowl combine octopus with oil, chilli sauce, lime zest, juice and garlic. Toss well to combine and season with pepper.
3. Place octopus on pre-heated grill and lower press. Allow to cook for 3 minutes.
4. Remove from grill and serve in a bowl on a bed of vermicelli noodles, garnish with lime and coriander.

Downloaded from www.vandenborre.be



## MARINATED NEW YORK CUT STEAK

- Serves 4

  *1 cup/250ml red wine*

  *2 tablespoons olive oil*

  *1 tablespoon Dijon style mustard*

  *1 teaspoon commercially prepared minced garlic*

  *4 beef steaks - cut 3cm thick*

- Preparation

1. Pre-heat SOLIS Smart Grill Pro using 'SEAR' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Combine wine, oil, mustard and garlic in a screw top jar and shake well. Place steaks in a shallow dish, not plastic or aluminium, and pour over marinade.
3. Marinade for 30 minutes to 1 hour.
4. Remove steaks from marinade, dab off with kitchen paper and place on pre-heated grill. Cook for 3 minutes for medium rare.
5. Serve with creamy mashed potato and a crisp salad.

Downloaded from www.vandenborre.be



## ATLANTIC SALMON STEAK WITH TARRAGON AND PEPPER CRUST

- Serves 4

*2 tablespoons olive oil*

*2 tablespoons dried tarragon leaves*

*freshly ground black pepper*

*4 Atlantic salmon steaks - weighing approx. 180g each*

*To garnish:*

*lime or lemon wedges*

*To serve:*

*shoe string fries or steamed baby potatoes*

- Preparation

1. Pre-heat SOLIS Smart Grill Pro using 'SEAR' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Combine oil with tarragon and a generous and coarse grinding of black pepper.
3. Brush salmon on both sides with seasoned mixture and place on preheated grill.
4. Adjust the clip for the height control to just touch the top of the fish steak.
5. Allow to cook for 2 minutes for fish to be golden on the outside and 'rosy' pink on the inside. Cook a little longer if you prefer your fish more cooked.
6. Remove from grill and serve immediately.

Downloaded from www.vandenborre.be



## HOT GINGERED PRAWNS

- Serves 4

*1 kg green king prawns, peeled with tails intact*

*1 teaspoon crushed garlic*

*¼ cup soy sauce*

*¼ cup dry white wine*

*1 tablespoon finely shredded ginger*

*350ml Thai sweet chilli sauce*

*Wooden skewers, soaked in water*

*To serve:*

*Steamed jasmine rice*

*Sautéed Chinese broccoli*

- Preparation

1. Pre-heat SOLIS Smart Grill Pro using 'SEAR' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Thread prawns onto soaked wooden skewers approx. 4 per skewer.
3. Combine remaining ingredients and mix well, pour over prawn skewers.
4. Dab off the marinade with kitchen paper and place skewers on preheated grill. Lower top plate and cook for 2-3 minutes or until pink and tender. Serve with steamed rice and broccoli.

Downloaded from www.vandenborre.be



## LEMON AND HONEY CHICKEN SKEWERS

- Serves 4

*500g chicken breast fillets*

*2 tablespoons lemon juice*

*2 tablespoons honey*

*2 teaspoons sesame seeds*

*1 teaspoon grated ginger*

*Wooden skewers, soaked in water*

*Zum Servieren:*

*Steamed basmati rice*

*Steamed green vegetables*

- Preparation

1. Pre-heat SOLIS Smart Grill Pro using 'SEAR' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Slice chicken into thin strips and thread onto 8 skewers. Place skewers on pre-heated grill and lower top plate. Allow to cook for 3-4 minutes or until cooked through.
3. While chicken is cooking combine lemon juice, honey, sesame seeds and ginger.
4. Remove cooked skewers from grill and serve on a bed of steamed rice and green vegetables.
5. Pour over the lemon and honey sauce over the hot skewers.

Downloaded from www.vandenborre.be



## CHILLI BEEF SALAD WITH CASHEWS

- Serves 4

*500g rump or sirloin steak*

*3 mild red chillies, chopped*

*2 tablespoons soy sauce*

*1 teaspoon crushed ginger*

*½ teaspoon crushed garlic*

*Salad greens*

*To serve:*

*½ cup chopped cashew nuts*

*soy sauce*

- Preparation

1. Pre-heat SOLIS Smart Grill Pro using 'SEAR' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Slice steak into thin strips and combine with chilli, soy, ginger and garlic and marinate for 20 minutes.
3. Cook beef on preheated grill and lower top plate and cook 1-2 minutes each side.
4. Place salad greens in individual serving bowls and remove cooked beef strips from grill and place on top of greens and sprinkle with cashew nuts and soy sauce.

Downloaded from www.vandenborre.be



## THAI GREEN CURRY LAMB CUTLETS

- Serves 4

*1 tablespoon Thai green curry paste*

*3 tablespoons coconut cream*

*1 tablespoon chopped coriander*

*12 lamb cutlets, trimmed*

*To serve:*

*Steamed rice and greens*

- Preparation

1. Pre-heat SOLIS Smart Grill Pro using 'SEAR' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Combine curry paste, coconut cream and coriander. Spoon over cutlets and marinade for 20 minutes.
3. Dab off the marinade with kitchen paper and place cutlets on preheated grill. Lower top plate and cook for 4 minutes each side or until cooked to your liking. Serve with steamed rice and greens.

Downloaded from www.vandenborre.be



## CHAR GRILLED CHICKEN LAVOSH

### with mango & pinenut mayonnaise

- Serves 2-3

*¼ cup mayonnaise*

*½ tablespoon chilli salsa*

*1 teaspoon grated lime rind*

*½ tablespoon lime juice*

*125g canned mango pieces, drained*

*1 ½ tablespoon toasted pinenuts*

*1 char-grilled chicken breast, sliced thinly*

*2 sheets lavash bread*

*1 avocado, sliced*

- Preparation

1. Pre-heat SOLIS Smart Grill Pro using 'SANDWICH' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Combine mayonnaise, salsa, rind, juice, mango, pinenuts and chicken.
3. Spread chicken mixture over each lavash. Top with avocado and roll tightly.
4. Place lavash rolls on bottom plate of preheated grill and lower top plate and cook until bread is golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.
5. Serve sliced on an angle with salad greens.

Downloaded from www.vandenborre.be



## ITALIAN VEGETARIAN FOCACCIA ROUND

- Serves 2-3

*3 small round cheese and olive focaccia*

*1 ½ tablespoons pesto*

*125g Italian Roma Egg tomatoes, sliced*

*100g bocconcini cheese, drained and sliced*

*1 medium Spanish onion, thinly sliced*

*1 tablespoon balsamic vinegar*

*1 ½ tablespoons extra virgin oil*

*Salt and freshly ground pepper, to taste*

- Preparation

1. Pre-heat SOLIS Smart Grill Pro using 'SANDWICH' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Cut focaccia in half to form a sandwich. Spread with pesto. Fill with tomatoes, cheese, onions, vinegar, oil and seasonings.
3. Place focaccias on bottom plate of preheated grill and lower top plate and cook until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.

Downloaded from www.vandenborre.be



## ROAST BEEF PITA ROLL

- Serves 2-3

  *2 round Pita bread*

  *70g cream cheese*

  *3 teaspoons seeded mustard*

  *½ tablespoon lemon juice*

  *½ cup grated canned beetroot, drained*

  *100g shaved rare roast beef*

  *70g marinated roasted eggplant*

- Preparation

1. Pre-heat SOLIS Smart Grill Pro using 'SANDWICH' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Combine cream cheese, mustard and lemon juice. Spread each Pita bread with cream cheese mixture. Top with beetroot, roast beef and eggplant. Roll tightly.
3. Place Pita bread on bottom plate of preheated grill and lower top plate and cook until golden, crisp and heated through, approximately 10 minutes.
4. Serve sliced.

Downloaded from www.vandenborre.be



## SMOKED SALMON LAVASH ROLL

- Serves 2-3

*2 large sheets of lavash bread*

*100g cream cheese*

*1 tablespoon lime juice*

*½ tablespoon drained capers*

*½ tablespoon freshly chopped dill*

*Freshly ground black pepper, to taste*

*2 zucchini, ribboned with vegetable peeler and sliced*

*200g smoked salmon*

- Preparation

1. Pre-heat SOLIS Smart Grill Pro using 'SANDWICH' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Combine cream cheese, lime juice, capers, dill and pepper. Spread each lavash with cream cheese mixture. Top with zucchini and salmon roll tightly.
3. Place lavash rolls on bottom plate of preheated grill and lower top plate and cook until golden, crisp and heated through, approximately 5 - 8 minutes.
4. Serve lavash rolls sliced.

Downloaded from www.vandenborre.be



## SPICY LAMB IN PITA

- Serves 2-3

*1 tablespoons oil*

*125g ground lamb mince*

*2 tablespoons finely chopped onion*

*½ cup diced tomato*

*1 tablespoons freshly chopped mint*

*¼ teaspoon ground coriander*

*1 Pinch ground ginger*

*½ teaspoon ground cumin*

*¼ teaspoon turmeric*

*Salt and freshly ground black pepper, to taste*

*3 pita breads*

*3 slices Swiss cheese*

*To serve:*

*Tatziki dip*

- Preparation

1. Pre-heat SOLIS Smart Grill Pro using 'SANDWICH' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Heat oil in a non-stick frypan and sauté lamb mince, onions, tomato, mint, spices and seasonings until browned and cooked. Drain and cool.
3. Split pitas open to form pockets. Fill with lamb mixture and insert a cheese slice into each pocket.
4. Place filled pita breads on bottom plate of preheated grill and lower top plate and cook until golden, crisp and heated through, approximately 10 minutes.
5. Serve with tatziki dip.

Downloaded from www.vandenborre.be



## GOAT'S CHEESE AND ROASTED FOCCACIA

- Serves 2

  *1 large round foccacia*

  *90g softened goat's cheese*

  *½ tablespoon roughly chopped Italian parsley*

  *½ tablespoon roughly chopped basil*

  *1 clove garlic, thinly sliced*

  *1 tablespoons drained capers*

  *1 tablespoons lemon juice*

  *½ tablespoon sweet Thai chilli sauce*

  *60g marinated roasted zucchini*

  *50g semi dried tomatoes*

- Preparation

1. Pre-heat SOLIS Smart Grill Pro using 'SANDWICH' setting until the green 'READY' light illuminates.
2. Cut focaccia in half to form a sandwich. Combine goat's cheese parsley, basil, garlic, capers, lemon juice and chilli sauce. Spread focaccia with goat's cheese mixture. Fill with zucchini and tomatoes.
3. Place filled focaccias on the bottom plate of preheated grill and lower top plate and cook until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.

   Advice: Large focaccia may need to be cut in half to fit on the bottom plate of the Sandwich Press.

Downloaded from www.vandenborre.be